COMBATTEZ : Mildiou et Oïdium par la BOUILLIE GERMAIN et le
La Chenille des Choux par la GÉOZONE
Les Pucerons de vos cultures maraîchères par L'OZO
Sylvain GERMAIN (Aix-en-Provence)

MAISON EUGÈNE GERMAIN
AIX-EN-PROVENCE
Levures Sélectionnées

56e ANNÉE. T. 112. — N° 53 DIMANCHE 31 DÉCEMBRE 1939

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

INSTITUT MYCOLOGIQUE COLONIAL
5 JAN 1940
INSTITUTE

FONDATEURS : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY
Professeur d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur régional de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

RÉDACTEURS : à l'agriculture, **L. ALABOUVETTE** ; à la viticulture, **J. BRANAS**
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, **60 francs** — Pays étrangers, **100 francs**
Le Numéro : 1 fr. 25

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)

Reproduction interdite

L'Engrais "MACROGÈNE" est la fumure idéale de la Vigne
Rendements très augmentés, parfois doublés
MAISON EUGÈNE GERMAIN - AIX-EN-PROVENCE
Reg. Com. Aix 65-87

SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES
pour Traitements Préventifs et Licites des
Maladies des Vins
Reg. Com. 65-87

Examen gratuit des Échantillons de Vin
MAISON EUGÈNE GERMAIN
Sylvain GERMAIN, successeur
Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences
Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

LES PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX DE

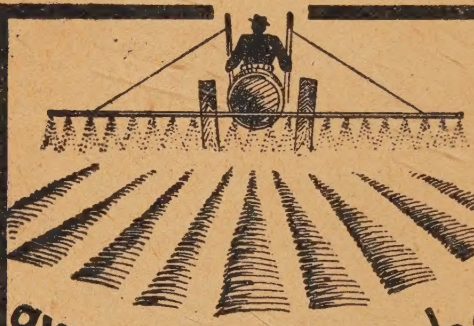
SEIBEL

produisent économiquement des vins de qualité
donnent après gelées
une récolte à peu près normale

En raison des événements actuels, la maison **SEIBEL** ne publiera pas de notices et prix courants, mais elle se tient à la disposition des viticulteurs pour exécuter toutes les commandes dont ils voudront bien l'honorer.

Pour tous renseignements et prix s'adresser à :

M. SEIBEL -- AUBENAS (Ardèche)



TRAITEZ
VOS CÉRÉALES
avec des appareils de qualité

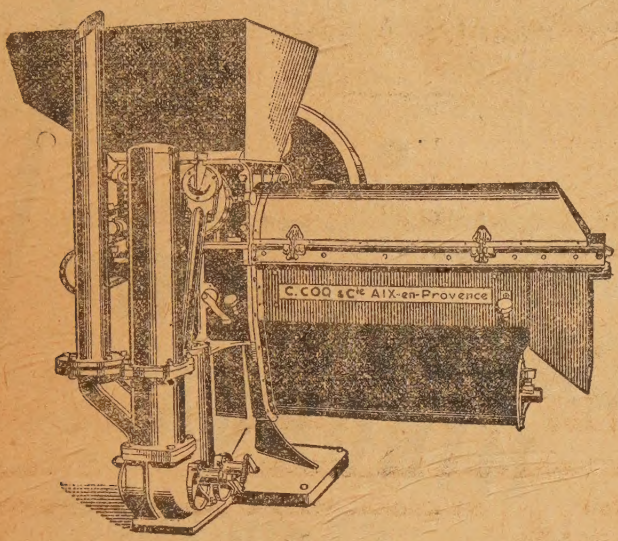
ÉCLAIR-REX
ASIA et AUSTRALINA
SAPOM 36 et SUPER-SAPOM

VERMOREL

VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE (RHÔNE)
SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 8.000.000 DE FRANCS.

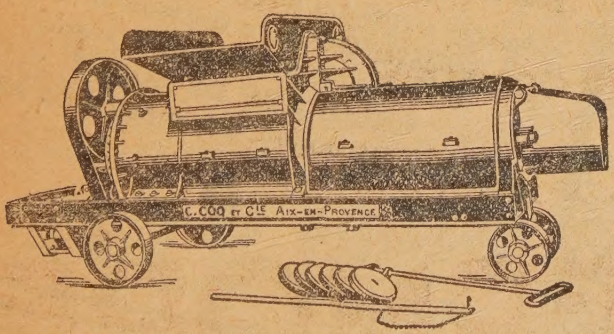
C. COQ & Cie AIX-EN-PROVENCE

ont mis sur le marché deux appareils qui constituent
le dernier mot du progrès



NOUVEAU FOULOGRAPPE
AVEC EGRAPPAGE FACULTATIF (Bté S.G.D.G.)

TOUS DÉBITS de 10.000 kgs à 40.000 kgs heure



PRESSOIR CONTINU A VITESSE LENTE

POUR LA PUISSANCE MINIMUM

LE MAXIMUM DE QUALITÉ ET DE RENDEMENT

MINORGA

SOC. AN. POUR LA VENTE DES PRODUITS CHIMIQUES, MINERAUX & ORGANIQUES
CAPITAL 500 000 FRANCS
SIÈGE SOCIAL : PARIS
23 bis, RUE DE BALZAC (8me)
TÉL. : CARNOT 54-72 (13 LIGNES)
INTER-CARNOT 95 & 96
TEL. : MINORGANIK T-T. PARIS
CHÈQ. POSTAUX : PARIS 1566-59

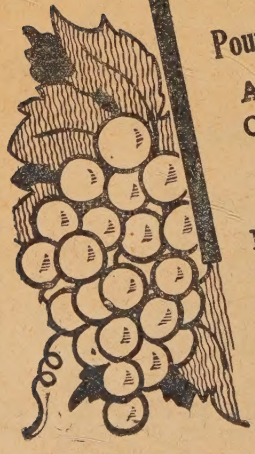
Tous produits pour le traitement
de la vigne et des arbres fruitiers

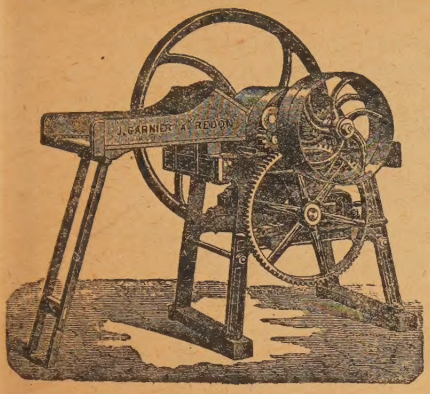
CARBOKRIMP MINORGA

Huile d'Anthracène de sécurité

Pour le traitement de la Vigne et des Arbres fruitiers

Autres produits actuellement de saison:
CARBOMINORGA - traitement d'hiver
d'entretien des arbres fruitiers
CHLORATE DE SOUDE
pour la destruction des mauvaises herbes





BROYEURS DE SARMENTS

Broyeurs d'Ajoncs, de Brindilles, de Houx, de Ronces, de Bruyères, etc.

263 Médailles et Diplômes d'Honneur

GARNIER & Cie

REDON (Ille-et-Vilaine)

Envoi franco de Catalogues et instructions.

Maison L.-A. ANGIBAUD fondée en 1877

CIE DU GUANO DE POISSON FRANCAIS

JODET-ANGIBAUD, Père et Fils, Succrs

Siège à LA ROCHELLE, 21/23, Avenue de Metz et 4/6, rue Jourdan

Téléph.: 21-31 à La Rochelle ; 26 à Neufchâtel (P.-de-C.) ; 4 à Brévands, par Carentan
3 à Quéven (Morbihan) ; 7-30 à Lorient-Kéroman ; 21 à Gujan-Mestras (Gironde)
Reg. du Com. 837, La Rochelle

VINGT USINES modernes équipées électriquement certaines avec embranchement particulier et reliées aux Cies de chemins de fer.

NOMBREUX CHANTIERS sur tout le littoral français OCÉAN et MANCHE

SEULS FABRICANTS

DES

Engrais les plus PUISSANTS

1é GUANO DE POISSON FRANÇAIS

qui s'emploie dans tous les SOLS et sur toutes CULTURES
Résultats merveilleux sur plusieurs récoltes

et le

SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS

plus spécialement préparé pour la fumure des

VIGNES

ou il donne depuis plusieurs années des **RÉSULTATS MERVEILLEUX** tant au point de vue de la pousse que de la fructification

S'adresser pour l'Hérault, le Gard, l'Aude, les Pyrénées-Orientales, le Vaucluse et les Bouches-du-Rhône, à : **Henri PUGI,** agent général. **5, Allées Paul-Riquet - BÉZIERS**

Pour les autres départements ; à la Maison JODET-ANGIBAUD, à LA ROCHELLE, qui fournira les adresses des autres agences

Malgré les événements nous sommes, en mesure de livrer à nos clients, des plants sélectionnés et de 1er choix, en

HYBRIDES × VINIFERAS

Créations récentes

de haute résistance aux maladies

SEYVE-VILLARD

HYBRIDEUR

à SAINT-VALLIER (Drôme)

Collection importante des meilleurs hybrides anciens et nouveaux
BOUTURES, RACINÉS et GREFFÉS DISPONIBLES

Catalogue adressé franco sur demande

Venir visiter du 1er au 20 septembre

LA CIANAMIDE DE CHAUX

nettoie, fertilise

récalcifie la terre

COMPTOIR FRANCAIS CIANAMIDE DE CHAUX
3, Rue La Boétie - Paris - Tél. Anjou 06-04

VIRICUIVRE

32 A ou 32 V

Garanti **32** pour cent de Cuivre Métal sous forme d'

OXYCHLORURE

Fabriqué par la Société Anonyme PROGIL

10, Quai de Serin, LYON

LES PÉPINIÈRES DE VIGNES

Cl. LETOURNEAU

à BURGY (Saône et Loire)

sont en mesure de fournir comme par le passé : **Plants greffés-soudés Vinifera** de cuve et table pour tous vignobles. **Hybrides** des meilleurs N^os de **Seibel, Seyve-Villard,** etc., greffés, racinés et boutures ainsi qu'un lot important de **racinés porte-greffe.**

(Prix et renseignements sur demande)

VITICULTEURS:

Malgré les événements actuels, vous trouverez aux Pépinières Jean MALOD, comme les années précédentes, toutes les bonnes variétés d'hybrides en racinés direct et greffés sur *Berlandieri*; *Lot*; **161-49**; *Teleki* ; etc...

Toutes variétés **6905-8357-7053-8745** et **11.803.**

Ainsi que **SEYVE-VILLARD 12-417; 12-375; 12-101; 18-315**; etc...

Remplacez vos manquants avec de beaux racinés d'hybrides, vous éviterez de la main-d'œuvre pour le greffage en place.

Pour vos plantations nouvelles, plantez de hons hybrides greffés sur Berlandieri ou autres, vous éviterez les soufrages et sulfatages, et vous récolterez à la 2me feuille.

Adressez-vous en toute confiance aux

Pépinières Jean MALOD

à MONTÉLIMAR (Drôme)

Tous nos plants sont sélectionnés en pépinières

Catalogue franco sur demande.

Télégramme: MALOVIGNES-MONTÉLIMAR — Téléphone: 2-57.

Pépinières soumises au contrôle du service phytopathologique.

Souches bien nourries portent de belles grappes

Vos souches ne peuvent porter de belles grappes, abondantes et grasses, que si elles ont été bien nourries. Or, cette nourriture indispensable, le sol appauvri, ne peut la leur donner. Nourrissez-les donc vous-même avec du

VIGOR

"l'aliment complet" de la vigne.

LA LITTORALE

BÉZIERS (Hérault)

56e Année. — N° 53 31 Décembre 1939

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

P. Degrully. — Chronique. — Les disponibilités vinicoles. — Le taux des salaires agricoles dans le Centre. — Les baux ruraux. — La cavalerie. — Les tracteurs 481
J.-F. Faure. — La production fruitière et la guerre 484
Albert Giran. — Petits degrés et vinage 489
A. Blanc. — Les premiers résultats d'une nouvelle série d'essais de conservation de blé en atmosphère confinée 493
G. Laforest et **Chastand.** — L'organisation de la motoculture en Dordogne, département de petites exploitations rurales 496
Pierre Larue. — Noël 1939 en Yonne 499
Partie Officielle. — La tolérance du demi-degré 501
Bulletin commercial.
Tables analytique et des matières. — Table des auteurs. — Table des planches.
Planche en couleur. — Tapisserie de St.-Rémi. Le miracle du Vin.

CHRONIQUE

LES DISPONIBILITÉS VINICOLES

La production métropolitaine s'élève à...	67.998.000	hectolitres
L'Algérie apporte	17.876.000	—
Soit au total	85.874.000	—
avec les stocks nous obtenons	99.688.000	—
et avec les importations, nous disposons d'environ	101.000.000	—
Notons que 1934 avait donné	102.413.594	—

Il n'y a donc pas lieu de « broyer du noir », surtout après les diverses ponctions qui vont être opérées, suivant les directives de la C. I. V., à savoir :

Blocage, 12 millions.
Volant de sécurité, 12 millions.
Distillation, 11 millions.

Pour le blocage, le point de départ est fixé à 170 hectolitres avec les pourcentages ci-dessous :

170 à	300	hectos :	blocage de	12 o/o
301 à	400	—	—	15 —
401 à	1.000	—	—	18 —
1.001 à	3.000	—	—	21 —
3.001 à	5.000	—	—	24 —
5.001 à	10.000	—	—	27 —
10.001 à	20.000	—	—	30 —
20.001 à	50.000	—	—	35 —
Au-dessus de	50.000	—	—	40 —

Cette quantité sera augmentée comme seconde condition, pour les rendements élevés à l'hectare, d'une majoration de :

40 à	*60*	*hectos*	*10 o/o*
60 à	*80*	—	*20 —*
80 à	*100*	—	*30 —*
100 à	*120*	—	*40 —*
120 à	*145*	—	*50 —*
145 à	*170*	—	*65 —*
170 à	*200*	—	*80 —*
200 à	*225*	—	*100 —*
225 à	*250*	—	*120 —*
Au-dessus de	*250*	—	*150 —*

Quant à la distillation, la fourniture d'alcool s'établit comme suit :

170 à	300	hectos.....	0 litre	8
301 à	400	—	1 litre	
401 à	1.000	—	1 litre	3
1.001 à	3.000	—	1 litre	6
3.001 à	5.000	—	1 litre	9
5.001 à	10.000	—	2 litres	2
10.001 à	20.000	—	2 litres	5
20.001 à	50.000	—	2 litres	8
Au-dessus de	50.000	—	3 litres	2

La majoration et les plafonds pour les rendements seront les mêmes que pour le blocage.

La consommation taxée des trois premiers mois de la campagne qui sont aussi ceux de la guerre, s'inscrit avec 11.792.611 hectolitres contre 12.665.597 hectolitres aux mêmes mois de l'an dernier.

Et il y a lieu d'ajouter les quantités distribuées à la troupe par l'Intendance.

Ainsi, dans l'ensemble, les amateurs de vin ne paraissent pas avoir eu réellement à souffrir d'une crise d'approvisionnement, aussi aiguë que celle relevée par la Presse.

La consommation s'est portée sur les vins de pays, c'est-à-dire les vins à la portée du consommateur.

Signalons, d'autre part, que les trois premiers mois de la campagne de guerre 1914-1918 n'avaient absorbé que 7.022.295 hectolitres.

Le taux des salaires agricoles dans le Centre

Une hausse très accentuée des salaires a été constatée sur divers marchés de la main-d'œuvre et un de nos lecteurs nous signale même des prix prohibitifs que certains terriens ne peuvent aborder... et les champs risquent de rester en friche.

Le Gouvernement pourrait peut-être exercer son droit de regard en cette matière ? Alors on ne verrait plus des enfants de 5, 7 et 9 ans se livrer à des travaux qui ne sont pas de leur âge !

Les baux ruraux

Toutes les dispositions du décret du 26 septembre 1939 qui a réglé, pour la durée de la guerre, les rapports entre propriétaires et locataires ne sont pas applicables aux baux à ferme et à métayage.

Il y a lieu de faire les distinctions suivantes : la résiliation du bail n'est pas acquise de plein droit au fermier ou métayer mobilisé comme elle est acquise au locataire mobilisé qui en fait la demande à son propriétaire par lettre recommandée. Mais le fermier ou métayer, mobilisé ou non, peut obtenir, soit du tribunal civil lorsqu'il s'agit d'un fermage de plus de 4.500 fr., soit du juge de paix lorsqu'il s'agit d'un fermage moindre, la résiliation du bail s'il justifie ne pouvoir entrer en jouissance ou ne pouvoir continuer normalement l'exploitation.

En ce qui concerne la réduction du prix, il faut distinguer entre le fermier et le métayer. Mobilisé ou non le fermier peut s'adresser au Tribunal civil ou au juge de paix afin d'obtenir une réduction du prix du fermage pouvant aller jusqu'aux trois quarts. Il peut obtenir également des délais pour se libérer, tout en étant maintenu de plein droit en possession des lieux loués jusqu'à la date, fixée par décret, de la cessation des hostilités. Le métayer n'a droit à aucune réduction ce qui se conçoit puisque, si l'exploitation continue, mais que son rendement a diminué, le propriétaire supporte automatiquement une diminution proportionnelle de la part qui lui revient.

Au surplus, par décret du 29 novembre 1939,

« Lorsque le métayer aura été obligé d'embaucher des ouvriers en raison de sa mobilisation dans l'une des formations visées à l'alinéa 1er de l'article 3 ou de la mobilisation dans les dites formations des membres de sa famille, non salariés, vivant et travaillant habituellement avec lui, il devra en avertir le bailleur et tenir un compte spécial des frais supplémentaires supportés de ce chef et auxquels le bailleur pourra être tenu de participer.

« Est maintenu de plein droit dans les lieux faisant l'objet du contrat,

le métayer qui bénéficie des dispositions de l'alinéa précédent, à charge par lui de se conformer aux décisions de justice ou accords amiables intervenus.

« Toutes les contestations auxquelles les dispositions des alinéas 2 et suivants du présent article peuvent donner lieu, seront soumises au juge de paix, suivant la procédure prévue au titre III du présent décret ».

La cavalerie

Les chevaux payés 8.000 francs à la réquisition atteignent maintenant des prix astronomiques. Les agriculteurs ont intérêt à se grouper pour en faire venir, par wagons complets, directement des centres d'élevage.

Les tracteurs

Dans bon nombre de départements beaucoup de tracteurs ne peuvent être utilisés faute de main-d'œuvre qualifiée et de pièces de rechange.

Dans le Gard, sur 430, il y en aurait à peine 100 en fonctionnement.

En dépit des dégrèvements, les carburants restent onéreux. Il faudra en arriver à l'emploi des gazogènes au bois que nous prônons depuis déjà longtemps.

Actuellement les entreprises de Diesel sont les seules qui parviennent à se tirer d'affaire économiquement.

P. DEGRULLY.

LA PRODUCTION FRUITIÈRE ET LA GUERRE

On entend répéter dans certains milieux que la production fruitière, notamment celle des fruits dits de luxe, ou de conservation ordinairement courte, n'est pas absolument indispensable en temps de guerre, au ravitaillement général.

Cette remarque, vraie si l'on ne considère que *l'alimentation* du pays, est fausse si on tient compte de *l'intérêt supérieur* de la Nation, et c'est pourquoi nous estimons qu'il faut essayer de maintenir la production fruitière à un degré aussi élevé que possible.

Par tous les moyens, le Gouvernement veut maintenir ou accroître *l'activité économique de la nation*. Tous ceux qui ont parcouru nos régions drômoises au moment de la récolte et des marchés aux fruits, ont pu se rendre compte du nombre de personnes de toutes conditions sociales, vivant du commerce du fruit ; entre le producteur et le consommateur s'insèrent toute une série d'intermédiaires utiles : transporteurs, fabricants d'emballages, entreposeurs frigorifiques, commerçants locaux, etc... Quand le fruit manque — voyez l'exemple de St-Rambert d'Albon depuis quelques années — toute l'activité s'en ressent. Et nous laissons volontairement de côté tout ce que représente

comme achats, transactions, circulation monétaire, les frais de production élevés de la culture fruitière : engrais abondants, produits antiparasitaires chers, outillage perfectionné, main-d'œuvre nombreuse, etc... Si la guerre avait pour effet de supprimer tout cela, la dépression économique serait extrêmement sensible dans les régions fruitières.

L'intérêt supérieur de la nation demande aussi aux arboriculteurs d'essayer de se maintenir ou même de prendre place sur les *marchés étrangers*. Certes, ces derniers ne pourront conserver leur importance du temps de paix ; toutes les puissances belligérantes ou neutres sont toutes plus ou moins touchées par le conflit et réduiront leurs besoins en fruits. Le plus important devant rester encore, même en temps de guerre, le marché anglais, il est permis de supposer que l'alliance militaire et économique étroite existant entre la France et la Grande-Bretagne, nous permettra, si nous voulons bien nous en donner la peine, d'intensifier un courant d'échanges, favorable à nos intérêts. Nous serons dans maintes occasions mieux placés que nos concurrents, handicapés par des transports lointains, difficiles, peu sûrs et toujours plus coûteux.

Si donc, à notre marché intérieur qui, quoique réduit, restera assez assez important, nous pouvons ajouter le marché anglais et certains marchés neutres, cela se traduirait par un accroissement du commerce extérieur, donc de rentrées de devises étrangères. Et ce dernier point n'est pas le moins important, comme on le sait, pour la conduite de la guerre.

L'intérêt général se confond, ici encore, avec l'intérêt particulier

Si l'intérêt supérieur de la nation demande le maintien de la production fruitière, l'intérêt de l'arboriculteur est exactement le même.

Ne nous faisons pas d'illusions sur l'importance et la qualité des récoltes fruitières en temps de guerre. Si ces dernières sont pour une grande partie fonction des circonstances climatiques, elles dépendent pour une large part des *soins* qui leur sont apportés. Peu de cultures en effet, pas même la vigne, n'exigent tout au long de l'année, autant de surveillance, de main-d'œuvre, de produits, de matériel. La guerre a réduit tous les moyens de production et il serait vain de croire qu'on pourra *intégralement combler les déficits*.

La culture fruitière est une culture de *spécialiste :* elle n'a pas encore atteint, en effet, une assez large vulgarisation ni ne bénéficie pas d'un passé assez long, pour que tous les agriculteurs puissent la pratiquer sans apprentissage préalable, pour qu'on puisse remplacer un arboriculteur mobilisé par un agriculteur tout court. Tout arboriculteur pouvant être considéré comme un spécialiste, on peut dire que le vide causé par son départ ne peut être comblé que par un spécialiste.

Certes, il est des travaux en culture fruitière, que même des non initiés, peuvent exécuter facilement. Par contre, il en est d'autres qu'on ne peut confier à des profanes : la taille par exemple. Si des vergers entiers de pêchers et autres essences ne sont pas taillés cet hiver, si les soins nombreux qu'ils réclament ne leur sont pas donnés, et c'est ce qui arrivera pour certains vergers, la récolte 1940, toutes conditions égales d'ailleurs, sera diminuée, en quantité et en qualité.

Et c'est ici que se pose le problème des *prix* futurs, problème que l'arboriculteur aura d'autant moins de scrupule à poser qu'il ne peut

en rien peser sur sa solution. On entend émettre quelques craintes ; nous ne les croyons pas justifiées. En effet, si la demande sera moindre en 1940, l'offre sera moindre également, tant par la réduction inéluctable — nous l'avons démontré — de la *production intérieure,* que par les restrictions qui seront apportées fatalement à *l'importation ;* restrictions volontaires par suite des risques de guerre, restrictions imposées pour empêcher la sortie des devises. A notre avis, les prix futurs seront des *prix de guerre,* mais non des prix *effondrés.* Encore, ne tenons nous pas compte, dans notre raisonnement, des mesures éventuelles à prendre par le Gouvernement pour assurer au producteur une rémunération juste, comparable à celle qu'il assure déjà aux industriels travaillant pour lui.

La culture fruitière est un capital qu'il faut maintenir

On peut considérer la récolte fruitière de l'année comme l'intérêt d'un capital : du capital arbres.

Les cultures annuelles ou de faible durée ne sont pas comparables aux cultures pérennes, vivaces. On peut, d'une année à l'autre, abandonner les premières lorsqu'elles ne paient pas, on ne peut pas abandonner les secondes même si leur rapport a été de zéro au cours de la campagne.

Abandonner les arbres à eux mêmes, les laisser sans soins, sans taille, sans traitements, *c'est perdre non seulement la récolte en cours, mais le capital tout entier.* Toute négligence, volontaire ou non, a, dans cette matière, des conséquences extrêmements graves. Une pêcheraie négligée est une pêcheraie perdue.

L'arboriculteur se trouve, qu'on excuse la comparaison, dans la situation du propriétaire d'un immeuble qui ne reçoit plus aucun loyer de ses locataires ; ce propriétaire est obligé malgré tout de réparer la toiture, d'entretenir l'immeuble, pour que celui-ci ne perde pas rapidement sa valeur. Pour le verger négligé, la perte est plus rapide encore, et le capital plus lent à reconstituer.

Lié à son capital arbres, l'arboriculteur doit donc l'entretenir en bon état s'il ne veut pas le voir disparaître. L'état de guerre va placer certains dans une situation tragique ; nous pensons surtout, en disant cela, aux exploitations importantes, celles qu'on appelle à tort « industrielles » comme si les méthodes de l'industrie pouvaient être appliquées à l'arboriculture. Dans le couloir rhodanien, il en existe un certain nombre, groupant parfois plus de 100 hectares de plantations. Leur situation, difficile déjà en temps de paix, va devenir plus délicate encore.

Le risque est bien moins grave pour les petites exploitations fruitières, qui sont complétées souvent par d'autres productions et qui pourront plus facilement être maintenues en productivité.

L'adaptation de la culture fruitière au temps de guerre

Nous pourrions résumer ce qui précède en disant que le maintien des vergers en bon état est une nécessité absolue : à la fois pour sauver le capital et autant que possible lui faire produire des intérêts.

Dans la Drôme, cette nécessité a attiré depuis le début, l'attention du Comité départemental de la production agricole ainsi que des associations agricoles — notamment la Fédération fruitière —. Tout de suite, il est apparu que la question de la *main-d'œuvre* était, et de loin,

la plus importante à résoudre. Bien entendu, les approvisionnements en engrais, en produits antiparasitaires, en matériel, en emballages, ainsi que la conduite générale des vergers ont aussi leur importance.

La main-d'œuvre

La taille est le travail exigeant la main-d'œuvre la plus nombreuse et la plus spécialisée, quoiqu'elle ait lieu en hiver, à une époque où beaucoup d'autres travaux sont en sommeil, elle se déroule aussi pendant les jours les plus courts de l'année, les plus froids et souvent les plus humides : toutes conditions qui diminuent singulièrement le rendement des tailleurs. Un bon tailleur ne taille guère plus de 20 à 30 gros pêchers adultes au cours de la journée. Enfin, *un tailleur d'arbre est un spécialiste :* non seulement aucun autre ouvrier agricole ne peut le remplacer, mais encore nul n'est payé l'hiver aussi cher que lui : 30, 40, ou 50 francs par jours parfois.

Comme les autres agriculteurs, les tailleurs d'arbres ont répondu à l'appel du pays : malheureusement, ces spécialistes sont irremplaçables, ce dont les propriétés importantes s'aperçoivent déjà ; telle, que nous connaissons, a utilisé 25 travailleurs d'une façon continue pendant plus de 4 mois l'hiver dernier. Deux d'entre eux seulement sont disponibles cet hiver !

Or, *il est indispensable que la taille se fasse,* surtout sur les *pêchers :* faute de quoi, l'arbre se dénudera et sera impossible à « reprendre » l'an prochain ; les jeunes ne seront pas formés et en subiront les conséquences pendant toute leur vie. On peut évidemment prolonger la période de taille jusqu'à la floraison ou même après la floraison ; mais cela ne résoud pas entièrement le problème qui reste celui de trouver tout d'abord des tailleurs.

Dans nos campagnes il existe encore beaucoup de personnes dégagées d'obligations militaires, d'autres plus âgées encore qui prêteront main forte à leurs voisins mobilisés. Cette entr'aide s'exercera surtout en petite culture, peu en moyenne, et pas du tout en grande culture fruitière.

Demander des corvées agricoles à l'autorité militaire ? C'est insuffisant, car ce qu'il faut, plus encore pour cette tâche que pour tout autre travail rural, ce sont des spécialistes que l'on ne trouvera dans les dépôts que d'une façon tout à fait exceptionnelle.

Dans la 14me Région militaire, les autorités ont fort bien compris que les tailleurs d'arbres étaient des spécialistes et, comme tels, pouvaient être compris dans la liste des spécialistes ruraux pouvant bénéficier éventuellement des *affectations spéciales.* Aussi, ces dernières, ont-elles été accordées, sur notre demande, à certains tailleurs qui remplissent les conditions voulues, c'est-à-dire :

— au point de vue *technique,* posséder une parfaite connaissance et une longue pratique de la taille ;
— au point de vue *militaire,* appartenir à la 2me réserve (exceptionnellement 1re réserve, service auxiliaire) et à une formation de l'intérieur.

Ces affectés spéciaux sont dans le civil, soit des ouvriers agricoles tailleurs, soit le plus souvent des arboriculteurs. Pendant leurs 3 mois

d'affectation spéciale (janvier à mars ou avril), ils seront à la disposition de la Direction des Services agricoles qui les répartira dans les différentes régions, en satisfaisant, par priorité, les demandes émanant des femmes restées seules à la tête de leurs exploitations fruitières.

Ces affectés spéciaux seront-ils suffisants ? Non, mais ils pourront toujours servir de *cadres* pour la main-d'œuvre agricole militaire qui pourra être prêtée par les dépôts. La rétribution de ces tailleurs n'est pas encore fixée ; elle sera voisine de celle exigée en temps de paix — cela pour les exploitants non mobilisés — mais très réduite pour les femmes d'arboriculteurs que le départ de leur mari oblige à faire appel, pour la première fois, à une main-d'œuvre salariée. Une sorte de Caisse de compensation, gérée par le Comité départemental de la production agricole, recevra les salaires et les répartira ensuite entre les ayants-droit.

Telle est la formule qui permettra aux vergers de la Drôme d'être taillés cet hiver. Elle est assez particulière pour que nous ayons cru devoir la signaler à nos lecteurs. Si elle a pu être envisagée et mise en pratique, le mérite en revient à la parfaite compréhension des intérêts agricoles dont a fait preuve la 14me Région militaire.

Tout ce qui précède concerne la taille. Pour les *traitements antiparasitaires,* une main-d'œuvre spécialisée est moins nécessaire ; ils sont et seront exécutés par les moyens du bord. En ce qui concerne la récolte, l'emballage et la vente, les moyens propres à les assurer seront examinés plus tard.

Les approvisionnements et la conduite générale des vergers

Il est à craindre que le cuivre fasse défaut : en tous cas, il est très cher et son achat exige pour la France des sorties de devises. Comme d'autre part, il est absolument indispensable au traitement des vignobles contre le mildiou, il faudra réserver le maximum des disponibilités à la viticulture. Bien qu'il ne puisse être complètement remplacé en arboriculture, on peut cependant faire un très large appel aux *bouillies sulfocalciques,* produits français, actuellement bien au point et faciles à fabriquer à la ferme en suivant des formules éprouvées.

Nous donnerons plus tard un calendrier des traitements simplifiés à l'usage du temps de guerre. Nous conseillerons aussi *l'utilisation en commun des pulvérisateurs*, de même que des tracteurs. Tout cela pour simplifier les travaux, les hâter et économiser la main-d'œuvre si précieuse.

Il faudra aussi simplifier certains travaux d'été, notamment les tailles en vert ; bref, il faudra *s'astreindre à l'essentiel et non « au fignolage »* qui faisait l'orgueil des petits producteurs de la vallée de l'Eyrieux par exemple.

Certaines essences fruitières peuvent être moins soignées que d'autres sans qu'il en résulte pour elles de très graves inconvénients, à condition toutefois, que cet abandon ne soit pas définitif, mais tout à fait passager : abricotiers, cerisiers, etc... Il faudra réserver les soins tout d'abord aux arbres exigeants : pêchers, poiriers en petites formes.

Si des producteurs sont absolument obligés de laisser de côté quelques parties de leurs vergers — ce sera malheureusement le cas pour quelques très vastes exploitations fruitières — il est bien évident que les arbres

les plus productifs seront tout d'abord l'objet de toute la sollicitude du propriétaire. Il vaut mieux négliger une très vieille plantation qui arrive à la fin de sa carrière, qu'une plantation adulte ou une jeune arrivant à production. Dans de nombreux cas, il sera prudent de ne pas éparpiller ses efforts, mais au contraire de les concentrer sur les parcelles qui en valent la peine.

Pour terminer ce long exposé, signalons les difficultés dans l'approvisionnement futur en emballages de bois : cagettes, plateaux, billots, etc... Toutes les fabriques travaillent en effet pour la Défense nationale. Il est certain que des mesures seront prises au sujet des emballages, car il serait bien inutile de récolter si on ne pouvait expédier, donc vendre. Que tous ceux qui disposent d'emballages plus ou moins usagés utilisent leurs loisirs d'hiver pour les remettre en état lorsque la chose est possible, qu'ils les récupèrent là où ils se trouvent, qu'ils prévoient aussi l'utilisation de l'emballage retournable. Peut-être une nouvelle organisation des marchés sera-t-elle imposée par cette question des emballages qui inquiète fort certains producteurs.

Conclusions

Par cette étude, fort incomplète d'un sujet très vaste, on peut se rendre compte des difficultés qu'aura à surmonter la culture fruitière en temps de guerre. Nous faisons cependant confiance aux arboriculteurs de chez nous, dans leur esprit d'ingéniosité et dans leur ardeur au travail.

J.-F. Faure,
Directeur des Services agricoles de la Drôme.
Chargé de cours à l'E. N. A. de Montpellier.

PETITS DEGRÉS ET VINAGE

On va sans doute abaisser d'au moins un demi degré le minimum exigé des vins de pays, et j'espère bien qu'on ne manquera pas d'abaisser aussi, du même coup, le minimum exigé des vins de coupage. Ces deux mesures se complètent.

Elles s'imposent cette année, mais le même problème va se présenter, selon toute vraisemblance, presque chaque année.

J'estime qu'il convient de le résoudre, une bonne fois pour toutes, et d'apporter sur ce point, à notre Statut vinicole, les amendements nécessaires.

I

Disons d'abord qu'à l'origine la question fut mal posée.

On a fait de toute notre région méridionale un bloc, non sans quelque malice apparemment.

Ce fut une erreur.

S'il est vrai que la moyenne des vins qu'elle produit, costières et plaines confondues, atteint assez bien 8°5, on doit en bonne logique exiger au moins 10° des costières, 9° des coteaux et se contenter pour les plaines de 7 1/2 à 8°. Qui donc oserait prétendre qu'elles ont jamais donné, dans le passé, la moyenne de 8°5 — 8°7

d'autrefois, puisqu'on n'a pas craint, ultime brimade, de substituer le degré Salleron au degré Malligand qui fut jadis seul en usage.

On peut vendre à 7 1/2 dans l'Isère et dans la Drôme.

On peut vendre à 7 dans le Centre.

Si l'on tient très justement compte, partout ailleurs, des conditions de lieu, de climat et d'encépagement, il faut, en toute équité, le faire aussi pour le midi, région par région, considérer séparément ses plaines et ses coteaux, ne pas les soumettre aveuglément aux mêmes, règles. et il faut décider, une bonne fois pour toutes, qu'il est excessif d'exiger pour les plaines plus de 8°, car on ne commande pas à la nature.

II

Mais le principe même de ces limitations paraît contestable.

Tout se passe, en fait, au profit des gros degrés. On les paie 24 et 25 fr. le degré, quai Sète ou Marseille ; demain ils seront peut-être à 30, tandis qu'on obtient à peine quinze francs des petits vins de la Métropole.

Le public n'y gagne rien, tout au contraire, il paie plus cher et voilà tout ; et c'est une source de mécontentements bien justifiés.

Qu'on le laisse libre d'acheter des 8, des 9 ou des 10, pourvu qu'ils soient sains et bons.

C'est tout ce qu'il faut et tout ce qu'il demande et son libre choix saura bien, sans obligation ni sanction, rendre justice à la qualité.

D'aucuns préfèrent des vins légers, non pas seulement pour leurs prix, mais parce qu'il plaisent pour leur fraîcheur dans les pays généralement chauds.

C'est le cas du département des Bouches-du-Rhône qui boit plus de vin qu'il n'en produit, soit dit en passant, et qui trouve à bon compte les vins légers qu'il aime, à quelques kilomètres de ses grands centres industriels.

Pourquoi gêner le commerce qui l'approvisionne, interdire ou rendre pratiquement impossible la vente des petits degrés par des réglementations compliquées et souvent absurdes.

En instituant ces limites, le législateur a voulu prévenir des pratiques de mouillage et de surproduction qui n'étaient que trop courantes autrefois, mais qui n'ont plus de raison d'être aujourd'hui : on ne vend plus qu'au degré les vins ordinaires. Or, 80 hectos à 10 degrés ou 100 hectos à 8, c'est bien à peu près la même chose : on n'a jamais, tout compte fait, que 800 degrés à vendre et le degré, dans un vin de 10, est généralement bien plus payé que dans un vin de 8°.

Notre intérêt répond de nous et toutes limitations ou restrictions, à mon sens, restent aujourd'hui sans objet et sans grande utilité.

Si l'on tient à les maintenir, il est, en tout cas, nécessaire de les réduire à de justes proportions comme on va le faire sans doute.

III

On doit le faire une bonne fois pour toutes et de façon définitive si l'on ne veut pas qu'à chaque début de campagne planent sur le marché des incertitudes dangereuses. Elles paralysent les affaires et faussent les cours au seul profit de quelques spéculateurs, les plus avertis ou les plus téméraires, pour ne pas dire les moins scrupuleux.

Quand la Commission interministérielle de la Viticulture se réunit à fin décembre, il est trop tard. La campagne est en cours depuis près de quatre mois déjà. Les intéressés ont bien été forcés de prendre position sans attendre les directives de ses décisions. Ils s'exposent de ce fait aux pires déconvenues et mieux vaudrait pour eux, et pour tous, qu'on sache bien, dès l'abord, à quoi s'en tenir.

On éviterait ainsi des écarts de prix anormaux, des excès de hausse ou de baisse qui risquent d'être suivis de remous pleins de périls pour le commerce.

On ne verrait plus, d'autre part, des propriétaires faire, pour se mettre à l'ordonnance, d'énormes sacrifices de concentrations de moûts ou d'achat de moût concentrés qui restent sans raison, sans profit et faits en pure perte si les limites prescrites sont abaissées en cours d'exercice.

J'en sais qui, de ce fait, ont perdu 36.000 francs l'année dernière et vont perdre 29.000 francs cette année pour la récolte de 25 hectares de vigne ; c'est payer une lourde prime à la prudence et au scrupuleux souci de respecter la loi. Une loi qui change à tout propos et suivant les circonstances, c'est en définitive un spectacle bien démoralisant.

Il appartient aux Pouvoirs publics de mettre fin à ces déplorables errements, en décidant que désormais soit ramené à 8 le minimum exigé des vins de pays de notre région et que leur vente soit toujours possible à qui voudra les acheter à bon escient, sans restriction ni réserve.

Je demande à la Commission interministérielle d'émettre un vœu dans ce sens.

IV

Je voudrais lui demander plus encore.

Il n'est pas toujours possible de recourir à la chaptalisation.

Le centre peut utiliser le sucre et en principe on en a toujours quand on veut.

Mais le sucre est interdit dans le midi. Il doit employer des moûts concentrés.

Quelles bonnes raisons justifient cette différence ? Je les cherche.

Elles existent. C'est un fait et je le regrette, et je voudrais bien que le sucrage soit partout permis ou qu'il soit partout obligatoire de n'employer que des moûts concentrés.

Pour l'heure, il faut un grand propriétaire ou une coopérative pour se procurer des appareils à concentrer et pour garder quelque chance de les amortir avec une législation toujours changeante.

Les autres, tous les petits et moyens vignerons ont eu cette année, ils auront souvent, presque toujours, toutes les peines du monde à se procurer des moûts en temps voulu, pendant que les vendanges battent leur plein. Ils seront, en toute hypothèse, à la merci de *ceux qui les préparent* et qui en profitent pour les vendre à des prix exorbitants.

C'est pour eux seuls que semble faite la loi avec toutes ses exceptions, ses privilèges et ses inexplicables bizarreries.

En tout état de cause, qu'il s'agisse de sucre ou de moût leur emploi reste assez compliqué. Il n'est guère possible qu'à la vendange et pendant les fermentations et c'est son plus grave défaut.

Si l'on admet que le vin puisse ne plus être, d'après sa définition légale, exclusivement fait de pur jus de raisins frais, s'il est permis d'y joindre du sucre de bet-

terave ou la confiture qui sort des appareils à concentrer, qu'on nous laisse au moins revenir au vieux procédé qui consiste à relever le titre alcoolique de nos vins avec des alcools extraits de nos vins.

C'est si simple et si rationnel, si naturel, si sûr et si facile. On le peut quand on veut, quand on en a besoin, pendant tout le cours de l'année même.

On se demande vraiment quelle aberration nous a conduits à proscrire ce système; considéré par nos pères, à juste titre, comme la soupape de sûreté du marché des vins. Dans les mauvais jours ils distillaient pour stocker de l'alcool en vue de temps meilleurs, et de la sorte ils ont pu traverser, à peu près indemnes, toutes les crises dues aux guerres, aux maladies, aux intempéries ou à la surproduction.

Pendant des siècles ce système a fait ses preuves

Craint-on d'ouvrir ainsi de nouvelles portes aux fraudes fiscales et à la consommation clandestine de l'alcool ? Il suffit, pour parer à cet inconvénient qu'on nous oblige à n'employer à cet usage que des alcools provenant de nos propres vins ou de vins ayant fait l'objet de transferts réguliers et d'exiger qu'ils soient distillés sous le rigoureux contrôle de la régie, non pas sur place, comme autrefois, mais dans des distilleries, coopératives ou privées, agréées par l'Etat.

Les excédents disparaîtraient ainsi tout autant que par la concentration, davantage même peut-être et les résultats, au point de vue de l'intérêt général, seraient bien à peu près les mêmes.

L'Etat serait en outre, en une très large mesure, dispensé de la très lourde charge de payer cher des alcools de prestations qui l'embarrassent parfois et qu'il revend ensuite à grosse perte.

Cet avantage n'est-il-pas plus que jamais à considérer !

V

Pour toutes ces raisons, je demande à la Commission interministérielle d'émettre deux vœux connexes, quoique indépendants :

— que le titre alcoolique exigé pour les vins de pays comme pour les vins de coupage, soient définitivement abaissés au moins d'un 1/2 degré, partout ou le sucrage est interdit.

— et que dans ces régions l'addition d'alcool de vin soit autorisé à la cuve et sur le vin fait, sous le couvert d'une réglementation adéquate.

Je suis convaincu qu'en les adoptant on fera œuvre utile, juste est bonne, non pas seulement pour notre Viticulture, mais, j'ose dire, pour toutes l'économie française.

Albert Giran.

LES PREMIERS RÉSULTATS D'UNE NOUVELLE SÉRIE D'ESSAIS DE CONSERVATION DE BLÉ EN ATMOSPHÈRE CONFINÉE

Pour permettre d'effectuer en fin d'essai toutes comparaisons utiles possibles, le lot de blé de 355 quintaux qui nous a été confié avait été ainsi réparti, 268 quintaux furent ensilés soit :

238 quintaux dans le silo métallique et 30 dans le silo d'Eternit ;

36 quintaux furent envoyés aux Magasins de l'Intendance à Mignères-Gondreville, près de Montargis, pour être conservés en sacs ;

40 quintaux furent prélevés, avec lesquels M. Lavy, minotier à Chateaurenard (Loiret), accepta de nous faire une mouture spéciale après nettoyage de son moulin ;

Le reste, soit 11 quintaux, fut en partie utilisé pour nos essais connexes en fûts et en partie envoyé à différents laboratoires pour analyses et panification.

Ainsi toutes les précautions furent prises pour avoir tous les tests souhaitables de comparaison.

Avec les échantillons reçus, différents laboratoires procédèrent à des analyses et à des essais de panification dont nous donnerons ultérieurement tous les détails.

Avec trois quintaux de la farine extraite à Chateaurenard, M. l'Intendant Maurice, partisan de la conservation en atmosphère confinée, qui a toujours porté un intérêt particulièrement bienveillant à nos essais, accepta de nous faire faire dans une boulangerie militaire une panification industrielle dans des conditions bien déterminées et suivant une technique bien précise, qui est celle de l'Intendance. Le pain obtenu fut goûté et analysé et les résultats soigneusement consignés.

Par conséquent le blé qui a été ensilé a été complètement étudié et caractérisé jusque dans le pain qu'il a permis d'obtenir.

Les trente-six quintaux entreposés en sacs à l'Intendance constituent un stock témoin conservé dans les conditions qui jusqu'à présent ont semblé les meilleures pour la bonne tenue du grain.

*
**

Les deux silos furent ouverts le 1er novembre 1939, l'essai de conservation a donc duré 19 mois, cette période comprenant deux printemps et deux étés qui sont les saisons les plus dangereuses pour la conservation du blé, jamais d'ailleurs pendant ce laps de temps les courbes de température n'avaient révélé d'échauffement.

Des ponctions d'atmosphère interne opérées comme lors de notre dernier essai nous avaient permis de constater comme précédemment la formation d'anhydride carbonique jusqu'à une teneur d'environ 13 pour 100.

Le 1er novembre au matin, lorsque nous avons ouvert le silo métallique, nous avons constaté que le joint de chaudière était resté intact, aucune trace d'humidité n'apparaissait entre les deux tampons et le

(1) Voir p. 461.

mastic, qui avait servi à rendre étanche la deuxième fermeture, était parfaitement sec.

Lorsque le second tampon fut soulevé, le blé qui s'était légèrement tassé (le tassement sera ultérieurement chiffré) apparut parfaitement brillant, sans aucune trace de moisissure en surface, aucune mauvaise odeur ne se dégagea de la masse, au contraire, on retrouva l'odeur du blé que l'on avait enfermé.

Aucune croûte ne s'était formée à la surface, et au toucher le blé paraissait frais et coulait parfaitement. Comme disent les praticiens, il « avait la main ».

En présence d'un résultat aussi satisfaisant nous avons retardé le commencement de la vidange de quelques heures pour que les praticiens de la région se rendent compte de l'état du blé en surface. En particulier, MM. Goyer, directeur par intérim de l'Ecole du Chesnoy, Brouillard, directeur de la Coopérative de stockage de meunerie et de la boulangerie de Saint-Firmin, Angibault, directeur de la Coopérative de Montargis, constatèrent cette *fluidité* et cette *couleur* du blé qui avait en quelque sorte conservé son vernis et tous formulèrent cette même appréciation : « *on dirait du blé sortant de la batteuse* ».

La vidange fut effectuée par en-dessus, à l'aide d'une pompe à blé, de façon à enlever le grain par couches horizontales successives et éviter le mélange qui se produit quand on vide un silo par la mamelle inférieure. Pour pouvoir analyser chaque couche, une soixantaine d'échantillons furent prélevés à différentes profondeurs bien repérées au fur et à mesure de l'abaissement de la surface, et ils furent placés dans des boîtes métalliques fermées au chatterton pour être analysés par M. Nottin.

De la pompe, le blé passait dans une ensacheuse automatique, et, périodiquement, un échantillon d'environ deux kilos était prélevé et versé dans un sac pour constituer ultérieurement, après mélange, l'« échantillon moyen » du blé recueilli.

Le silo fut complètement vidé par la pompe à blé, *sur toute la hauteur le grain conserva le même aspect, la même odeur, la même main.*

La vidange fut terminée le 3 novembre et on retrouva intégralement le blé qui avait été enfermé, *aucune perte de substance ne fut constatée,* le détail des pesées sera d'ailleurs donné ultérieurement.

Nous nous sommes alors rendus aux Magasins de l'Intendance de Mignères-Gondreville et nous avons fait effectuer des prélèvements à des profondeurs différentes dans chacun des 36 sacs entreposés, de façon à avoir également l'« échantillon moyen » du blé ainsi conservé. Le blé nous a paru plus terne que celui conservé dans le silo métallique.

Les deux échantillons moyens vont être analysés dans différents laboratoires.

Au surplus, M. Lavy fera a Chateaurenard deux moutures spéciales après nettoyage de son moulin : l'une avec tout le blé provenant du silo métallique, l'autre avec les 36 quintaux conservés en sacs ; ces farines seront également analysées, et l'Intendance fera une panification industrielle avec chacune d'elles ; tous les résultats obtenus seront ultérieurement donnés à l'Académie ; mais, comme ces opérations exigent un assez long délai, surtout dans les circonstances actuelles, pour avoir immédiatement au moins une appréciation d'ensemble sur la valeur du

Pendant la guerre

vous devez produire davantage afin d'assurer la Vie économique du Pays

Produire c'est Servir

Il sera fait une forte consommation de **POMMES DE TERRE** et vous pouvez facilement augmenter vos rendements en utilisant les PLANTS DE

POMMES DE TERRE BRETONNES

des Cultures surveillées de

l'ANC^ne SOCIÉTÉ FERMIÈRE BRETONNE

J. DESCHAMPS, successeur

SAINT-BRIEUC (C. du N.)

qui vous assureront une grosse récolte de parfaite conservation.

Demandez de suite le catalogue illustré et gratuit des 40 Variétés.

Prix spéciaux pour favoriser la culture pendant toute la durée des hostilités.

Représentants sérieux acceptés partout

ETABLISSEMENTS COUSTON Clément

Pépiniériste

à Sainte-Cécile-les-Vignes

(Vaucluse)

vous offre sa récolte personnelle pour

PLANTATIONS DE VIGNES

et ***ARBRES FRUITIERS***

toutes variétés en 1^er choix

Télégramme **MENTON.** Téléph. 4.

PORCS 2 mois, sevrés-castrés, franco toutes gares, mort. assurée 3 mois. 2 porcs, 250 frs; 4 porcs, 480 frs; 5 porcs, 590 frs; 8 porcs, 900 frs. Catalogue gratuit:

LACROIX, St-Denis-près-Martel, (Lot).

333^EM – 150^15 – 12-57 – 31^R – 161^49

Baco 30/12 – Greffés - racinés et boutures.

H. EMON, Pérignac (Charente-Inf^re)

ACHETER...

Le produit net de la LOTERIE NATIONALE est affecté aux dépenses du fonds de SOLIDARITÉ NATIONALE, créé en vue de contribuer aux charges des allocations militaires et des secours de toute nature accordés aux mobilisés et à leur famille.

...UN BILLET DE LA

LOTERIE NATIONALE

C'EST VENIR EN AIDE AUX COMBATTANTS

et s'assurer 1 chance sur 5 de gagner

GRANDES PÉPINIÈRES MACONNAISES

Importante collection d'Hybrides — et de Raisins de Table —

Ancienne Maison CHARMONT et Fils

H. BOULAY* et FILS

Viticulteurs Arboriculteurs — *Successeurs*

Ingénieur Agricole Montpellier, 1931.

Faubourg St Clément, **MACON**

Catalogue Prix Courant franco sur demande

Chevaux, chiens, chats galeux, catarrhe auriculaire du chien, crapaud, grappe sèche et humide du cheval. Guérison instantanée. Milliers d'attestations. **JALTIER Émile, CHARBUY** (Yonne).

Culture et Sélection d'HYBRIDES P.D. *Prix-courants sur demande*

LA VIGNE A GRAND RENDEMENT 3^e Edition

Tome I. Culture, Taille, etc. Description des Hybrides 13 gravures, 16 planchés.
Tome II. Dégénérescence. Court-noué infectieux. Génétique. Hybrides nouveaux, 28 pl.
Chaque volume : **22** francs franco contre chèque ou mandat. — C.P. Ravat, Lyon 377.47.

Les Vérités et les Illusions de la Radiesthésie. Fr. 21.50

J.-F. RAVAT, Ingénieur et J. TISSIER, I. A. B. à **MARCIGNY** (Saône-et-Loire)

La Potasse donne des vins de qualité...

Plants sains, bien aoûtés.
Maturation régulière.
Vins de tenue parfaite,
riches en alcool.

Tous renseignements et brochures gratuits sur demande à la

Société Commerciale des Potasses d'Alsace

9, Avenue Président-Wilson, à MONTLUÇON (Allier)

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES INDUSTRIELS & VITICOLES

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 3.000.000 FR.

SIÈGE SOCIAL A PARIS

USINE A BEAUCAIRE

Direction Technique agricole
1, rue Collot
MONTPELLIER
Téléph. : 22-73

Usine à
BEAUCAIRE
(Gard)
Téléph. 41

Contre Pyrale et Apoplexie (Maladie de l'Esca)

LE SEUL PRODUIT A BASE
DE SELS ARSENICO-ALUMINIQUES

Pyralumnol

LE SEUL PRODUIT A EFFICACITÉ PROLONGÉE
A ACTION CERTAINE ET DURABLE

Contre la Fumagine de la Vigne et en traitement d'hiver des arbres fruitiers

LE PRODUIT LE PLUS STABLE

SPICANTHROL

LE PRODUIT LE PLUS EFFICACE

Notice et renseignements sur demande

S'adresser aux agents locaux ou directement à Beaucaire (Gard) ou à M. P. Ballard Directeur Technique de la S. P. C. I. V., 1, rue Collot, Montpellier.

PÉPINIÈRES

L S LARGILLIER-SEIBEL

MONTBOUCHER-sur-JABRON (Drôme) Tél. 7.

Choix d'**Hybrides Producteurs Directs** rigoureusement limité aux quelques variétés dont la culture est sûre

En particulier **SEIBEL 7053** « l'Hybride de sécurité »

et les meilleurs Couderc, Seyve-Villard, etc.,.

Demander en se recommandant du *Progrès* notre catalogue n° 23

Ne pas confondre avec la Maison Seibel

Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le pemier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

SUPPRESSION DU VERRAGE — Nombreuses références

T. TEISSET-KESSLER - Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

Viticulteurs :

Pour vos plantations de vignes, adressez-vous directement aux Pépinières

Denis TOURETTE

à VOGUË (Ardèche) Tél. 3.

qui vous offre de sa récolte et aux meilleurs prix ses racinés

161-49, 41 B, 420 A, LOT, 1202, etc.,

Plus les meilleurs nos de **Couderc** et **Seibel** en racinés et greffés.

Tous nos plants sont sélectionnés en pépinières et soumis au contrôle du Service Phytopathologique.

Représentants sérieux sont demandés dans les régions viticoles

Remise 5 o/o aux abonnés du "Progrès Agricole et Viticole"

blé conservé, nous avons demandé aux Grands Moulins de Paris de bien vouloir nous faire une panification sur échantillon.

M. Mayer accepta avec obligeance, et du pain fut fait avec le blé provenant du silo ainsi qu'avec celui conservé en sacs. Les bulletins d'analyses remis par M. Mayer seront publiés avec les autres, disons simplement aujourd'hui que les différentes personnes auxquelles nous avons fait goûté ces pains *qui avaient bel aspect les ont trouvés bons,* et les ont difficilement différenciés. Certaines ont toutefois déclaré que le pain provenant du blé conservé en silo avait une « odeur de pain » plus franche que celle du pain conservé en sacs.

Quant au blé conservé dans le silo d'Eternit, le résultat fut différent ; notons que les joints qui avaient été spécialement soignés, ont bien tenu, l'eau de pluie n'a pas pénétré directement à l'intérieur. Or voici ce qu'on a constaté :

En surface et sur quelques centimètres, le blé était fortement moisi.

Dans le corps du silo (environ 24 quintaux sur 30), le blé avait une odeur de moisi.

Dans le fond du silo, là où en raison de la forme tronconique donnée au récipient le rapport du volume à la surface diminuait rapidement, le blé était complètement altéré.

Ainsi donc le même blé qui s'est très bien conservé dans le silo métallique s'est altéré dans le silo d'Eternit et ceci sans que les eaux pluviales aient pu pénétrer directement à l'intérieur par les joints, c'est donc que les échanges gazeux avaient pu se faire à travers la paroi insuffisamment étanche, et cette contre-expérience met d'avantage en évidence l'importance prépondérante du facteur étanchéité dans la conservation en silo hermétique.

Nous tenons à bien préciser que cette constatation n'a pas pour effet d'éliminer le silo en béton, mais de préciser que sans dispositions spéciales, la paroi de béton est insuffisamment étanche pour une telle conservation, il se peut que la présence d'un enduit inattaquable et étanche modifie radicalement le résultat obtenu.

Ainsi donc avant d'attendre tous les résultats d'analyses qui permettront d'étudier dans le détail le processus de la conservation et de nuancer les conclusions de l'expérience, *on peut d'ores et déjà affirmer que 238 quintaux d'un blé dosant 16,2 pour 100 d'humidité destiné à la panification ont pu se conserver dans de bonnes conditions dans un silo métallique disposé en plein air pendant une période de 19 mois comprenant deux printemps et deux étés,* c'est ce résultat que nous tenions à faire connaître à l'Académie d'Agriculture qui avait bien voulu prêter une oreille attentive à notre précédente communication.

Il semble en effet que le procédé essayé puisse rendre désormais de grands services.

Il peut bien entendu s'appliquer à la conservation en grandes masses il éviterait les nombreuses et onéreuses manipulations actuelles qui usent le grain et font perdre de la substance, mais il nous paraît devoir tout particulièrement s'adapter à la conservation du blé chez le propriétaire lui-même.

Le gros et le moyen propriétaire pourraient avoir chez eux un silo individuel, pour les petits propriétaires on pourrait réaliser le petit silo collectif de village et ainsi *le blé serait conservé sur les lieux de pro-*

duction, sans transport, sans manutention, sans perte de substance et sans avoir à craindre les déprédations des rongeurs et des insectes.

Ce serait certainement pour l'agriculteur un énorme progrès.

Le blé ainsi enfermé dans sa « boîte de conserve » pourrait être sans difficulté acheté sur place par l'État : il suffirait de plomber le silo.

En temps de guerre l'armée pourrait ainsi disposer d'un stock important *extrêmement disséminé sur tout le territoire,* sans avoir à craindre, comme avec les grands silos trop apparents et plus vulnérables, les effets des bombes et en particulier l'action nocive des gaz toxiques.

Ce sont ces dernières considérations qui dans les circonstances actuelles nous ont incité à faire cette communication préalable avant de pouvoir établir le compte rendu complet et détaillé que nous nous proposons de présenter ultérieurement à l'Académie (1).

A. Blanc,
Professeur à l'Institut national agronomique
Directeur de l'École du génie rural.

L'ORGANISATION DE LA MOTOCULTURE EN DORDOGNE (2)

DÉPARTEMENT DE PETITES EXPLOITATIONS RURALES

Délivrance des bons de carburant. — Le Service départemental des carburants » nous a autorisés à délivrer des Bons pour approvisionner les propriétaires de tracteurs ou entrepreneurs qui se sont adressés à nous.

C'est ainsi qu'à ce jour, nous avons délivré 142.680 litres de carburant. Cela représente 50 litres environ de carburant par hectare labouré.

D'après la réglementation actuelle, les carburants pour tracteurs doivent être demandés à la « collectivité 7 bis » par l'intermédiaire des Maires.

Cette manière de procéder présente les inconvénients suivants ::

1° L'emploi du carburant échappe au contrôle du service ;

2° Les demandes sont susceptibles d'être contingentées ;

3° En cas de manque de carburant, il est difficile d'approvisionner les appareils.

Il semble préférable et plus commode de rattacher les carburants nécessaires au fonctionnement des tracteurs dépendant d'une organisation administrative à la « collectivité 1 bis ».

Les demandes seront adressées par le service et réparties ensuite aux utilisateurs, suivant leurs besoins.

Demandes d'affectations spéciales et de détachements temporaires. — Dès l'organisation du Service, nous avons sollicité des affectations spéciales pour les propriétaires de tracteurs ou de leurs conducteurs appartenant à la 2me réserve (classes 1911 à 1919).

(1) Communication à l'Académie d'agriculture du 22 novembre 1939.

(2) Voir p. 471.

Malheureusement, sur les 70 demandes d'affectation, nous en avons obtenu, à ce jour, une trentaine seulement — et cela avec de gros retards — ce qui a diminué, dans de fortes proportions, le rendement de notre Service.

On peut estimer à plus de 1.000 hectares la superficie des terres qui n'ont pu être labourées, par suite du refus ou des retards apportés dans l'octroi de ces affectations.

Contrôle des travaux effectués. — Des comptes rendus sont demandés, chaque semaine, aux propriétaires de tracteurs, afin que nous soyons tenus au courant des superficies labourées.

Nous pouvons, de cette façon, exercer un contrôle sur le travail des tracteurs en fonctionnement ainsi que sur l'emploi du carburant qui a été livré par notre intermédiaire.

Difficultés rencontrées. — Nous avons rencontré quelques difficultés en ce qui concerne le *ravitaillement en carburant,* par suite du manque de moyens de transports, mais nous avons réussi à les résoudre.

Par contre, il nous a fallu soumettre plusieurs questions au « Service de la Culture mécanique » du Ministère de l'Agriculture, notamment :

a) *Celle des entrepreneurs temporaires.* — Nous avions craint que, du fait qu'un propriétaire a accepté de rendre service à ses voisins, en labourant ses terres au tracteur, moyennant rétribution, il soit considéré comme un entrepreneur de labourage mécanique et qu'on l'impose sur le chiffre d'affaires, la patente ou les bénéfices commerciaux.

Il nous a été répondu qu'il ne saurait être question de considérer les services rendus comme passibles de ces diverses taxes et qu'au cas où nous aurions la moindre difficulté de la part de l'Administration des Contributions directes, ces difficultés seraient rapidement aplanies.

b) *Celle des responsabilités en cas d'accident.* — Nous avons conseillé à tous nos conducteurs de souscrire une assurance « Responsabilité civile » qui les couvrirait en cas d'accident survenant aux tiers, du fait de leur tracteur.

c) *Celle des pièces de rechange des tracteurs de marques américaines.* — Par suite de la hausse du dollar, il est à craindre que ces pièces atteignent bientôt des prix qui empêcheront pratiquement leur achat, de sorte qu'un grand nombre de tracteurs se trouveront inutilisés.

LACUNES CONSTATÉES

Réparations. — Les réparations sont longues et difficiles. Certains tracteurs ont été immobilisés plusieurs semaines, par manque de mécanicien qualifié sur place ou par manque de pièces de rechange.

L'organisation d'un service de réparations, doté d'un atelier ambulant pouvant être transporté sur camionnette, est de première nécessité. Nous n'avons pas eu la possibilité jusqu'ici de l'organiser avec les moyens dont nous disposons.

Transport des tracteurs. — Dans certains cas, il a été impossible de pourvoir certaines localités en tracteurs — alors qu'ils existaient en surnombre ailleurs — par suite du manque de moyens de transports.

Le service devrait être doté d'un camion pouvant transporter un tracteur et d'une remorque pour la charrue.

Conducteurs. — Les conducteurs manquant, il est nécessaire d'obtenir la mise en affectation spéciale de tous les militaires de la 2me réserve et des auxiliaires de la 1re réserve susceptibles de conduire un appareil.

Mais, comme le nombre de conducteurs ainsi obtenus est insuffisant, il faut se préoccuper, d'urgence, d'en former parmi les jeunes gens de 16 à 18 ans.

L'instruction de ces conducteurs pourra être faite dans chaque département, lorsque l'organisation du service sera plus complète.

AMÉLIORATION DU SERVICE

Le service de la Motoculture peut être d'une grande utilité, même dans un département comme la Dordogne, peu favorable à l'emploi du tracteur ; mais il doit être doté de moyens suffisants que nous estimons — pour un département comme celui qui nous occupe — être les suivants :

1° *Personnel.* — Un directeur, un secrétaire, un mécanicien-moniteur, un contrôleur, deux dactylographes.

2° *Matériel de bureau.* — Crédits suffisants pour fonctionnement administratif : achat de deux machines à écrire, frais de téléphone, correspondance, papier et fournitures de bureau, loyer, chauffage, éclairage.

3° *Matériel pour le service extérieur.* — Une camionnette 1.800 kgs avec remorque pouvant porter 600 kgs, un atelier mobile de réparations (étau, forge, machine à percer, outillage, etc...)

4° *Un magasin de pièces de rechange.* — Les dépenses à prévoir sont, nous en convenons, d'ordre assez élevé. Mais on ne doit pas oublier que le service peut être utile non seulement pour les labours d'automne, mais aussi pour les labours de printemps, les défoncements pour plantation de vignes et enfin pour les moissons.

CONCLUSION

D'après ce que nous avons obtenu avec de très faibles moyens, *malgré un temps défavorable,* nous estimons qu'un service bien organisé peut assurer, avec *le matériel disponible dans le département,* le labour de *plus de 10.000 hectares* correspondant à une production en argent de *20 millions de francs* de produits agricoles, chiffre qui n'est pas négligeable en période de guerre où l'intérêt national exige une production intensifiée.

Nous n'avons pas voulu attendre, pour créer une organisation qui a rendu des services incontestables, de recevoir des crédits spéciaux en provenance du Ministère de l'Agriculture. Notre service a fonctionné à découvert, jusqu'au jour où le Conseil Général et la Chambre d'Agriculture de la Dordogne ont bien voulu répondre à notre appel. Mais la question des crédits doit être résolue, si l'on veut que l'organisme créé rende les services qu'on est en droit d'attendre.

G. LAFOREST,
Directeur des Services agricoles
de la Dordogne.

CHASTAND,
Ingénieur agronome,
Chef de section de la D. S. A. de la Dordogne.

NOËL 1939

De mémoire d'homme on n'a vu automne si pluvieux dans le Centre et l'Est de la France. L'automne 1939 peut s'opposer à l'automne 1933 où les pluies étaient venues à point sur un sol chaud et sec pour faciliter les semailles de blé.

Le sol de 1939 était froid au point que les « mousserons », champignons blancs, n'ont pas poussé dans les prés.

Par contre, 1939 a laissé d'abondantes récoltes de fruits, de racines, de raisins.

On a pesé des radis noirs de 4 ou 5 kilos et des radis violets de 5 à 6 kilos.

Les rendements en vins sont presque doubles en 1939 de ce qu'ils étaient en 1938. S'ils dosent seulement 6 à 7 degrés dans les hybrides et ordinaires, le nombre de degrés par hectare est de 50 pour 100 supérieur à celui de 1938. Qui eût cru cela.

La betterave est grosse aussi et n'est pas pauvre en sucre. Il ne faut donc pas se plaindre des résultats de 1939.

Le ban de grapillage a été ouvert le 16 novembre ! A-t-on jamais vu fin de vendange aussi tardive. Et n'aurait-on mieux fait d'interdire le piétinement dans des terres trempées qui ne respirent plus après tassement

Il est probable du reste que peu nombreux ont dû être les grapilleurs de raisins peu sucrés. Et les réfugiés n'ont pas de matériel vinaire.

Par arrêté du 17 novembre 1939, la désacidification a été autorisée.

L'Intendance n'achetant pas des vins de 1939 au-dessous de 8°5 et ne pouvant payer les vins de crus, le Bassin de l'Yonne restera probablement en dehors des réquisitions comme en 1914.

En vins de 1915 : il avait fourni 8.000 hectolitres de vins de 7 à 10 ou 11 degrés payés 55 fr. en rouge et 57 fr. en blanc.

En 1916-17 (mauvaise récolte) : 454 hectolitres payés 60 fr. l'hecto.

En 1917 ou mieux 1918 : 2.400 hectolitres de 8 à 11 degrés payés 95 à 115 francs.

Ces prix étaient un peu inférieurs à ceux du commerce.

A Verdun, de jeunes vignerons de St-Bris-le-Vineux avaient reconnu les « blancs » de leur pays.

Actuellement les vins blancs n'ont pas encore achevé leur fermentation lente. On les vend à Auxerre au détail à partir de 3 fr. 40 le litre, les rouges à partir de 2 fr. 75.

Ils sont en concurrence avec des cidres doux estimables à 1 fr. 30.

Nous avons eu des nouvelles de la vente des raisins dorés de la treille du Roy au château de Fontainebleau (Seine-et-Marne). Depuis le début du siècle le poids des récoltes n'a cessé de décroître : de 3.000 kgs en 1901 à 1.100 kgs en 1914 ; puis 600 kgs de 1915 à 1935, puis 230 kgs, 40 kgs, 660 kgs, enfin 90 kgs en 1939.

Mais grâce à la baisse du franc, les recettes n'ont baissé que de 4.000 fr. et 1.000 francs. Malgré le prix de 11 fr. le kilog en 1939, cette treille est loin de payer ! Noblesse oblige... à se ruiner.

Le Comité national des appellations d'origine n'a pas terminé ses travaux pour le cru de Chablis. Il s'est réuni à Chablis en décembre 1939. Cette enquête a été accompagnée d'une polémique non censurée dans la presse locale.

La liberté est sans doute moins « virulente » que l'économie dirigée par l'obligatoire paperasse : les papiers sont en règle. Mais la qualité du vin peut ne pas correspondre peut-être à l'étiquette dans certains cas.

Apprenons donc à déguster.

***

Les pépiniéristes de la zone sableuse du crétacé inférieur offrent des plants directs : — en rouge : Seibel 5.455 — 7.053 — 8.365 — 8.616 — 8.745 — 8.748 — 10.096 — 10.878 — 2.003. — en blanc : 4.986 Gaillard — 10.173 et 10.868 de Seibel.

Les pépiniéristes de la zone calcaire jurassique greffent le Sacy blanc et même le 5.455 sur Rupestris. Cet hybride noir devient ainsi producteur indirect !

***

On a trouvé difficilement des fûts. Ce n'est pas le chêne qui manque. La guerre n'emploie guère que des bois tendres. Mais il faudrait des fendeurs de merrains. La race en est devenue rarissime.

Le bois de fente est autrement résistant que le bois de sciage. Il faut espérer que les officiers du génie songeront à fendre les rondins. Avec moins de bois, ils auront des constructions aussi solides.

***

Jusqu'ici nos localités n'ont pas été bombardées. Les caves-abris ont rarement servi de refuges.

A-t-on réfléchi à quelle gêne on conduisait les propriétaires en les obligeant à en laisser les portes ouvertes pour le public. Pratiquement on ne peut plus tenir rien de précieux à la cave.

Dans beaucoup de cas, on pourrait réduire de moitié au moins le nombre de caves publiques et réserver les autres aux amis du propriétaire qui pourrait enfin acheter du vin en fûts.

***

L'Intendance payait les avoines 60 francs le quintal en septembre et octobre. Le prix a été de 70 francs en novembre avec ristourne pour les premières réquisitions.

Nous ignorons s'il y a eu ristourne pour les achats amiables payés à caisse ouverte. Nous en doutons. Dans certains cas il vaut mieux laisser réquisitionner quitte à faire fixer le prix plus tard par les tribunaux.

En fait, la majorité des agriculteurs récolte l'avoine pour le bétail. Le quart des chevaux étant partis on fera de la recette cette année, mais c'est au détriment de l'avenir du domaine. Cette recette appartient pour ainsi dire au cheptel, c'est-à-dire au capital et non au revenu normal d'une ferme.

Les pluies ayant enfin cessé, on a pu semer les blés sur betteraves ainsi que ceux en terre légère ou moyenne.

Les terres fortes resteront. Il est peu probable qu'on puisse les travailler en mars pour les blés de printemps. Il faudra attendre avril ou mai pour semer des avoines, des orges ou des fourrages... à moins

qu'on les laisse comme pacages pour promener le bétail ; ce que feront beaucoup de fermiers qui ne peuvent, vu leur âge, leur sexe et leur isolement accueillir les manœuvres qu'il leur faudrait dresser, nourrir et surtout loger sous leur toit.

Le bétail ne souffrira pas trop, mais la production des terres labourées diminuera. On ne devient pas en un jour laboureur. Plus que jamais apparaît noble le geste du semeur vanté par les poètes et surtout par les aviateurs qui le voient de haut, comme Gabriel d'Annunzio :

« Poi, con un largo gesto delle braccia
spargon li adulti la semenza ; e i buoni
vecchi, levanto al ciel le orazioni
pensan frutti opulenti ; se a Dio piaccia. » (1).

Hélas ! les adultes sont absents. Ce sont les vieux qui sèment quand ils le peuvent encore et ce sont les citadins surtout qui s'adressent au ciel pour ne pas manquer de pain l'an prochain.

Jusqu'ici, les dieux ne sont pas favorables !

Gurgy-sur-Yonne, Noël 1939.

Pierre LARUE,
Docteur de l'Université,
Ingénieur agronome.

(1) Ensuite, avec un geste large (des bras), les adultes répandent la semence ; et les braves vieux, élevant au ciel leurs prières, espèrent des récoltes opulentes, s'il plaît à Dieu.

PARTIE OFFICIELLE

La tolérance du demi-degré

« L'Officiel » publie le décret suivant relatif au degré minimum des vins de pays de la récolte 1939.

La tolérance du demi-degré accordée par décret du 30 décembre 1938, aux vins de pays, récoltés en 1938, dans les différentes régions de la métropole sera observé, également, en ce qui concerne les vins de pays de la récolte 1939. Le maintien de la tolérance s'appliquera également aux vins de pays récoltés en 1939 dans le département de Constantine (Algérie) suivant les mêmes conditions que l'an dernier.

BULLETIN COMMERCIAL

GARD — Nîmes — En raison des fêtes, pas de marché.

HÉRAULT — **Montpellier.** — Rouges 8°5 à 10°, 14 fr 50 à 18 fr. moyenne 9 degrés, 16 fr. 10

Sète. — *Vins de pays* : Rouges, rosés et blancs : 14,50 à 18 fr. le degré.

Béziers. — Vins rouges, 8° à 10°, 15,25 à 18 fr. le degré. Type 9 degrés, moyenne 16 fr. 50 le degré. Rosés 10 à 10 degrés 5, à 18 fr ; Blancs 10 à 11 degrés, 18 à 19 fr. le degré

Affaires traitées : Capestang, 3.700 hl 9°9. 169 fr., toutes tranches. — St-Genies-le-Bas 500 hl., 9°1, 160 fr., toutes tranches. — Vias 170 hl. 9°3, 153 fr. ; 100 hl., 8°6, 130 fr. ; 70 hl., 9°5, 155 fr. — Lignan, 107 hl., 9°3, 155 fr. — Servian, 115 hl., 9°5, 160 fr.. — Béziers 120 hl. 9°8, 171 fr. ; Maraussan, 10 hl., 9°4, 155 francs.

Saint-Chinian. — Vin rouge de 15 fr 25 à 18 fr. 50 le degré.

AUDE. — **Carcassonne** — Vins de 8°5 à 10°5, de 14 fr. 75 à 18 fr le degré

Narbonne. — Vins du Narbonnais ; 8°5 à 9 5 15 fr. à 16 fr. 50 le degré ; 9 degrés 5, à 10 degrés 5, 16 frs 50 à 18 fr. 50 le degré.

Lézignan. — Minervois-Corbières 8°5 à 10°5, 15 fr. à 18 fr. 50

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — Vins rouges : de 8°5 à 11 degrés, de 15 fr. 25 à 20 fr. 50

TOURTEAUX D'ARACHIDE ET FARINES

Farines d'arachide extra-blanche, 125 fr. 50. — Granulés d'arachide, 117 fr. 50.

Ces prix s'entendent franco gare ou quai Marseille, logés, taxe d'armement à la charge de l'acheteur

TABLE ANALYTIQUE ET DES MATIERES DU TOME CXII

A

Agriculture. — En Provence, p. 46. — Pédologie et agriculture, p. 62. — Mi-juillet 1939 en Yonne, p. 87. — Olivier de Serre, p. 108. — Poudre arsenicale pour le traitement des pommes de terre, p. 112. — Stockage des Céréales, pp. 136, 178. — Le séchage artificiel de l'herbe, p. 154. — L'évolution de la valeur de la terre en France depuis 1936, p. 162. — Achat et importation du plant de pomme de terre, p. 181. — Avis aux importateurs du 26 juillet 1939, p. 183. — Fin d'été dans l'Yonne, p. 222. — Pour assurer la production agricole, p. 231. — Travaux agricoles et chômage, p. 239. — Le problème de la culture des terres ; les terres abandonnées, p. 265. — Luzernes et farines de luzernes dans l'alimentation du bétail, p. 273. — Premier octobre dans l'Yonne, p. 313. — Pour conserver nouvelles les pommes de terre, p. 324. — Pour l'exploitation des terres, p. 336. — A propos de la culture de la luzerne, p. 337. — Attention à l'achat des plants de pommes de terre, p. 396. — L'entr'aide en agriculture, p. 397. — L'organisation de la production agricole, pp. 411, 425, 452. — Eté de la St-Martin dans l'Yonne, p. 413. — Les groupements de culture et d'exploitation, p. 421. Le taux des salaires agricoles dans le centre, p. 483. — Les baux ruraux, p. 483. — La Cavalerie, p. 484. — Noël 1939, p. 499.

Alcool. — Mouvement des alcools en mai, H T., n° 28. — Bouilleurs de cru, p. 68. — Au conseil supérieur des alcools, p. 69. — Taux de redevance de certaines eaux-de vie, p. 111. — Mouvement des alcools en juin, H.T., n° 33. — Une nouvelle source d'alcool ; l'alcool de sisal, p. 195.

Allocations agricoles. — Allocations familiales agricoles, p. 336. — Bonifications pour allocations agricoles, p. 438

Arboriculture. — Pommes de l'Yonne : pomme Jolibois, p. 174 — L'Abricotier en Roussillon, pp. 187, 209, 226, 257, 277. — La conservation des fruits par certains gaz, p. 245. — Bien récolter les fruits d'automne et d'hiver, p. 272. — Bien planter un arbre, p. 305. — L'actualité au verger : Le gui, p. 331. — A propos du traitement contre la chlorose calcaire des arbres fruitiers, p. 394. — Bien tailler un arbre (poirier), p. 398. La production fruitière et la guerre, p. 484.

B

Bibliographie. — Annaire de la coopérative vinicole, p. 30. — Le crépuscule de Napoléon, par J.-L. Gaston Pastre, p. 70. — Moutons de plein air, par J. Troupeau-Housay, p. 114. — La concentration des moûts et des vins, par P. Méric, p. 232. — La vigne à grand rendement, par J.-F. Ravat. — Articles sur la concentration publiés par le « Progrès agricole et viticole », pp. 263, 371.— Le collage des vins, par R. Brunet, p. 264. — Le fumier artificiel, p. 479.

Blé. — Quelques particularités du développement des céréales dans le midi en 1939, p. 18. — Le prix du blé de la récolte en 1939, p. 33. — Les probabilités de la récolte de blé, p. 73. — Déclaration des récoltes de blé avant le 30 septembre, p. 92. — Le blé vivace, p. 110. — Les décisions de l'Office du blé, p. 112. — Le nouveau décret-loi sur les blés, p. 117. — Stockage des céréales, p. 136, 178. — Avis relatif à l'échelonnement définitif des ventes de blés de la récolte 1939, p. 198. — Le prix du blé, p. 213. — Nutrition minérale du blé aux périodes critiques. Relation avec le rendement, p. 242. — Essais sur variétés de blé, p. 441. — Les premiers résultats d'une nouvelle série d'essais de conservation de blé en atmosphère confinée, p. 469, 493.

Blocage. — Blocage et distillation obligatoire, p. 435.

Bons de réquisition. — Les impôts peuvent être payés en bons de réquisition, p. 417.

C

Charbons de bois. — Emploi du charbon de bois pour l'alimentation des moteurs automobiles, p. 25. — Le chauffage rationnel au bois, p. 385.

HT. = hors texte.

D

Distillation. — Traitement des vinasses résiduaires de distillerie, p. 131. — La distillation des vins de la récolte 1939, p. 232. — La distillation des vins impropres à la consommation, p. 379.

E

Echantillons. — Comment doivent être faits les prélèvements, p. 112.

Ecoles. — Le nouveau titulaire de la chaire de technologie à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, p. 91. Ecole d'agriculture et d'horticulture d'Hyères. — Ecole d'agriculture et d'horticulture d'Antibes, p. 178. — A la direction des Services agricoles de l'Hérault, p. 198 — Ecole nationale d'Agriculture de Rennes, p. 198. — Ecole d'Agriculture de Châtillon-sur-Seine, p. 213. — Ecole d'horticulture et d'arboriculture fruitière d'Ecully, p 213. — Ecoles d'agriculture et d'artisanat rural de Neuvic (Corrèze), p. 263. — Institut agricole de Toulouse, p 300. — Ecole supérieure d'Agriculture et de Viticulture d'Angers, p. 316.

G

Gelée. — Brouillard sucre contre gelée, p. 351. — Les viticulteurs victimes de la gelée, p. 418.

Génie rural et motoculture. — IIIe Congrès international de Génie rural, p. 157. — Traction automobile et braise de boulangerie, p. 245. — Les carburants de remplacement dans l'exploitation agricole, p. 311-326. — Motoculture, p. 353. — De l'équilibre des charrues vigneronnes, p 356. — Utilisation de la culture mécanique, p. 382. — L'organisation de la motoculture en Dordogne, p. 471,

Groupements. — Les groupements agricoles de culture et d'exploitation, p. 421.

L

Légion d'honneur. — M. Chasset. MM. Graille, Ratineau, Reynaud, Vezin, p. 157.

Législation. — Irrigation des vignes, p. 29. — Construction immobilière, p. 29. — Taux maximum des bonifications d'intérêts, p. 30. — Appellations contrôlées, p. 30. — Nouvelles obligations pour les propriétaires d'immeubles, p. 48. — Bouilleurs de cru, p. 68. — Taux de la redevance de certaines eaux-de-vie, p. 111. — Produits cyanurés pour la désinfection de produits agricoles, p. 111. — Poudre arsenicale pour le traitement des pommes de terre, p. 112. — Le nouveau décret-loi sur les Lies, p. 117. — Extension à l'Algérie du décret du 14 juin 1938 relatif à l'emploi des vins provenant de certains cépages, H. T, n° 35. — La distillation anticipée des vins de la récolte 1939, H. T., n° 35, p. 455. — Exécution en Algérie des dispositions du décret du 19 mars 1939 sur la fabrication et la vente des vins mousseux autres que le Champagne, p. 197. — A la Commission des boissons, p. 204. — Echelonnement des sorties de vin, p. 213t — Décret relatif au régime du blé dur, p. 229. — Fixation du prix du blé dur de la récolte 1939, p. 229. — Décret du 9 septembre 1939 sur le paiement des réquisitions, p. 280. — Règlement des droits sur les produits réquisitionnés, p 298. — Abatage des équidés, p. 298 — Décret relatif à l'Office national interprofessionnel du blé, p. 315. — Les baux à ferme et les baux à colonage partiaire, p. 352. — Arrêté portant création de Comités communaux de la production en temps de guerre, en Algérie, p. 402. — Appellations contrôlées, p 403. — Désacidification des moûts de raisins, p 403. — Le prix d'achat des alcools de la campagne 1939-1940, p. 415. — La distillation obligatoire, p. 415. — Décret relatif aux détaxes dont bénéficient certains carburants, p. 459. — Echelonnement (2me tranche), p. 459. — La procédure à suivre pour introduire une réclamation concernant les indemnités de réquisition, p. 459. — L'indivision successorale et les charges du statut viticole, p. 474. — Exonération de droits accordée sur les carburants pétroliers destinés à des usages agricoles, p. 477. — Evaluation forfaitaire du bénéfice réel agricole en fonction du revenu cadastral, p. 479. — La tolérance du demi-degré, p. 501.

M

Main-d'œuvre. — La main-d'œuvre étrangère, p. 388. — Dispositions militaires nouvelles en faveur de la main-d'œuvre agricole, p. 400. — Le problème de la main d'œuvre agricole en temps de guerre, p. 462.

Manifestations agricoles. A propos de la Fête nationale des vins, p. 3. — Commission interministérielle de la viticulture, p. 13, 91. — Chez les ingénieurs agricoles, H.T., n° 27. — La VII[e] fête nationale des vins de France, p. 17. — Comice agricole et viticole du Beaujolais, p. 49. — A la Commission consultative de surveillance de contrôle des prix de vente du vin, p. 69. — Au Syndicat départemental des vignerons et au Syndicat du commerce en gros des vins et spiritueux de Vaucluse, p. 69, 389. — A la Commission de coordination, p. 91. — La décision de l'Office du blé, p. 112. — Corporation des vignerons de champagne, p. 136. — Congrès de la Confédération nationale des Coopératives vinicoles, p. 136. — Les médecins amis des vins de France, p. 157. — Congrès agricole de Châlons-sur-Marne, p. 157. — III[e] Congrès international du Génie rural, p. 157. — A la Direction des Services agricoles de l'Hérault, p. 198. — Sur le Congrès de Bad-Kreuznach, p. 201. — Syndicat national des viticulteurs-concentrateurs de France, p. 213. — A la C.G.V. (Béziers-St-Pons), p. 375. — Exposition générale des vins Maconnais et Beaujolais à Mâcon, p. 417. — La délimitation des Côtes-du-Rhône est enfin terminée, p. 417.-

Marcs. — Comment utiliser les marcs de raisins, même après distillation les marcs ont encore une double utilisation, p. 232.

N

Nécrologie. — Une lumière qui s'éteint (J.-L Gaston Pastre), p. 325.

Œ

Œnologie. — Le comportement des terres activées dans le vins, p. 8, 87. — Instructions pratiques succinctes pour la vinification méridionale, p. 85 — Expériences de fermentation suivant la méthode dite superquatre, p. 58, 76, 103. — Rapport du Directeur sur une enquête relative à la concentration des vins par le froid dans divers pays, p. 65. — L'influence bienfaisante des bactéries sur la qualité des vins p. 80 — Une spéculation œnologique intéressante pour nos « costières » méridionales, p. 82. — Le nouveau titulaire de la Chaire de Technologie et d'Œnologie à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier, p. 91. — Contribution à l'étude de la vinification à Chateauneuf-du-Pape, p. 126. — Dépôts survenant dans les caves des consommateurs (fûts et bouteilles), p. 130. — Une expérience de surmaturation en 1938, p. 150. — A propos des vins de café, p. 155. — La filtration des vins, p. 169 — Station œnologique de Bourgogne, p. 178. — Vinification des raisins mildiousés, p. 185. — La fabrication des mistelles, p. 206. — La qualité des vins de l'année, p. 253. — La concentration des moûts, p. 255. — Concentration et concentrés, p. 296. — Attention à la case brune, p. 360. — Les maladies des vins dues à des causes d'ordre chimique, p. 373, 393. — Désacidification des moûts de raisins, p. 402. — Concentration directe des vins par congélation, p. 430, 446, 465. — Petits degrés et vinage, p. 489.

Œufs. — Le commerce des œufs, p. 153.

Oléiculture. — Procédé pour déceler l'adultération des huiles d'olive, p. 228. — Oléagineux carburants, p. 231. — Peut-on obtenir chaque année une récolte abondante d'olives, p. 332 — L'huile d'olive pour le graissage des moteurs, p. 365.

P

Permissions agricoles. — Détachement temporaire et permissions agricoles, p 455.

Q

Questions diverses. — Le botulisme et le vin, p. 10. — Le ravitaillement de la Nation en cas de guerre, p. 27. — Le raisin de serre en Belgique, p. 47 — Rapport du Directeur sur une enquête relative à la concentration du vin par le froid dans divers pays, p. 65. — La vaccination de la brebis contre l'infection brucellique, p. 88. — Le blé vivace, p. 110. — Le stokage des céréales, p. 133. — La situation viticole en Hongrie, p. 135. — Le séchage artificiel de l'herbe, p. 151. — En Provence, p. 156. — Nettoyage d'un concentrateur, p. 176. — Le stokage des céréales, p. 177. — Le genêt, ses variétés, ses applications, p. 193. — Une nouvelle source d'alcool, l'alcool de sisal, p. 196. — Procédé pour déceler l'adultération des huiles d'olives, p. 228. — Traction automobile et braise de boulangerie, p. 245. — La conservation des fruits par certains

gaz, p. 246. — La fermentation des mars doux, p. 261 — Brouillard sucre contre gelée, p. 351. — Pétrole économisant essence, p. 351. — Matières premières et ravitaillement, p. 357. — La conservation des châtaignes, p. 368. — Utilisation des sarments dans l'industrie de l'acide tartrique, p. 370. — Gazogène mobile, p. 384 — Quelques précisions sur les décrets de février 1939 concernant les exonérations fiscales sur les constructions immobilières, p. 385. — Le chauffage rationnel au bois, p. 386. — Climatisation artificielle, p. 401. — Lieuse à sarments, p. 402. — Détachement temporaire et permissions agricoles, p. 457.

R

Raisins. — Les vers de la grappe, p. 33. — Les raisins de serre en Belgique, p. 47. — Vinification des raisins mildiousés, p. 185.

Ravitaillement. — Le ravitaillement de la nation en cas de guerre, p. 27. — Matières premieres et ravitaillement, p. 367.

Récoltes. — L'enlèvement des récoltes, p. 223. — Transport par charrettes, p. 223.

Réquisition. — La réquisition des chevaux, p. 238. — Règlement des droits sur les produits réquisitionnés, p. 298.

S

Soufre et sulfate de cuivre. — Soufre et sulfate de cuivre en viticulture, p. 475.

T

Tabac. — Tabac sans nicotine, p. 75.

Transports. Coopératives et wagons-foudres, p. 353. — Des wagons-foudres, p. 405. — Le transport des vins en fûts, p. 427.

V

Vendanges. — Quand et comment fixer l'époque des vendanges dans le Midi, p. 147. — Pour les vendanges, p. 213. — p. 213. — L'organisation des vendanges, p. 218. — Premier aperçu sur les vendanges 1939, en Anjou, p. 383.

Vignoble. — Situation du vignoble champenois, p. 3. — Au vignoble, p. 18. — Vignobles et vins de Turquie, p. 41. — Fin octobre 1939, p. 317.

Vins. — A propos de la fête des vins, p. 3. — La VII^me^ fête nationale des vins de France, p. 17. — Mouvement des vins et alcools en mai, H. T. n° 23. — Importation et exportation. H. T., n° 28. — Vignobles et vins de Turquie, p. 41. — *Circulation:* Mouvement des vins en juin. H. T., n° 33 et p. 57. — Au Syndicat du commerce en gros des vins et spiritueux de Vaucluse, p. 68. — Le marché des vins, p. 73, 161. — Le mouvement des vins en juillet, p. 146. — A propos des vins de café, p. 154. — Les médecins amis des vins de France, p. 157. — Extension à l'Algérie du décret du 14 juin 1938 relatif à l'emploi des vins provenant de certains cépages. H. T., n° 35. — Vins mousseux autres que le champagne, p. 197. — La distillation des vins de la récolte 1939. — Quelques aspects de la situation vinicole, p. 249. — La qualité des vins de l'année, p. 253. Le mouvement des vins, p. 304. — La situation vinicole. p. 281, 340. — Dispositions de la circulaire n° 2687 des contributions indirectes, p. 349. — La commission de coordination des questions vinicoles, p. 362. — Les achats de vins par l'intendance, p. 300, 438. — La distillation des vins impropres à la consommation, p. 379. — A la commission de Coordination p. 389. — Le transport des vins en fûts, p. 427. — Concentration directe des vins par congélation, p. 430, 446, 465. — Les disponibilités vinicoles, p. 481.

Viticulture. — L'encépagement tunisien, p. 5. — Evolution du mildiou dans le vignoble méridional, p. 53. — Sur la coulure et la surproduction, p. 74. — Sur le polymorphisme des vignes court-nouées, p. 97. — Mode de conduite de la vigne en Basse-Auvergne, p. 101. — Décret relatif à la viticulture, p. 117. — Dans le Gers, en Gironde, dans le Midi, p. 141. — La pourriture grise. Sur le Congrès de Bad-Kreuznach, p. 201. — La composition NPK des feuilles d'un rameau de vigne Aramon diffère-t-elle selon que ce rameau est plus ou moins fructifère, p. 308. — A propos du Court-noué, p. 337. — Influence de la nature du porte-greffe sur le mode d'alimentation NPK de la vigne greffée, p. 341, 380. Utilisation des sarments dans l'industrie de l'acide tartrique, p. 367. — Replantation de vignes. Remplacement des manquants, p. 441.

Z

Zootechnie. — La situation de l'élevage ovin en France, p. 21. — Une race bovine dauphinoise La race de Villard de Lans, p. 42. — La vaccination des brebis contre l'infection brucellique, p. 88. — Comment nourrir nos animaux cet hiver, p. 269. — Abatage des équidés, p. 298. — Economie de guerre et alimentation des animaux de la ferme, p. 301.

TABLE DES AUTEURS DU TOME CXII

A

A. B. — Exonération des droits accordée sur les carburants pétroliers destinés à des usages agricoles, p. 477.

Alabouvette (L.) — Quelques particularités du développement des céréales dans le Midi en 1939, p. 18 — Achat et importation du plant de pommes de terre, p. 184.

Amans (Docteur). — Tabac sans nicotine, p. 75.

Ampelos. — A propos du court-noué, p. 337. — Les labours et la guerre, p. 406.

Astruc (H.). — Instructions pratiques succinctes pour la vinification méridionale, p. 35. — Dépôts survenant dans les caves des consommateurs, p. 130. — Nettoyage d'un concentrateur, p. 176. — Concentration et concentrés, p. 296.

B

Baudin. — L'organisation des vendanges, p. 218 — La distillation des vins de la récolte 1939, p. 233. — Quelques aspects de la situation viticole, p. 249, 340. — La situation viticole, p. 281. — Fin octobre dans les vignoble : sur les marchés, p. 317. — A la Commission de Coordination, p. 389. — Les groupements agricoles de culture et d'exploitation, p. 421.

G.B. — Le problème de la main-d'œuvre agricole en temps de guerre, p. 461.

J.B. — L'enlèvement des récoltes p. 223. — L'indivision successorale et les charges du statut viticole, p. 474.

Biron (Marcel). — Vignobles et vins de Turquie, p. 41, 173.

Blanc (A.). — Les premiers résultats d'une nouvelle série d'essais de conservation de blé en atmosphère confinée, p. 469, 493.

Blanc (R.). — Situation du vignoble Champenois, p. 4

Blondel (Dr Raoul). — Le Botulisme et le vin, p. 10.

Boixo (Baron de). — Expériences de fermentation suivant la méthode dite « Superquatre », p. 58, 76, 103. — Une expérience de surmaturation en 1938, p. 150.

Bonnet (J.). — L'Huile d'Olive pour le graissage des moteurs, p 365.

Branas. — Au vignoble, p. 20. — Les vers de la grappe, p. 34. — Evolution du mildiou dans le vignoble méridional en 1939, p 53. — Sur le polymorphisme des vignes court-nouées, p. 97. — Le Rot-Brun, p. 137. — Dans le Gers, p. 141. — En Gironde, p. 143. — Dans le Midi, p. 145. — La pourriture grise, p. 201. — Sur le Congrès de Bad-Kreuznach, p. 202.

J. B. — Le commerce des œufs, p. 153. — Comment utiliser les marcs de raisins, p. 239. — Comment nourrir nos animaux cet hiver, p. 269. — Economie de guerre et alimentation des animaux de la ferme, p. 301. — Dispositions de la circulaire N° 2687 des Contributions Indirectes, p. 349. — Les maladies des vins dues à des causes d'ordre chimique, p. 373. — A propos de la culture de la luzerne, p. 377. — La distillation des vins impropres à la consommation, p. 379. — Blocage et distillation obligatoire, p. 435.

C

Cayrol (Marcel). — Concentration des moûts, p. 253.

Caziot (Pierre). — L'évolution de la valeur de la terre en France en 1936, p. 162.

Charrin. — Le stockage des céréales, p. 133, 177. — Le séchage artificiel de l'herbe, p. 154. — Le Genêt : ses variétés, ses ap-

plications, p. 195. — Procédé pour déceler l'adultération des huile d'olives, p. 228 — Traction automobile et braise de boulangerie, p. 245 — Utilisation des sarments dans l'industrie de l'acide tartrique, p. 3 0. — Le chauffage rationnel au bois, 386.

Chasset (L.). — Bien récolter les fruits d'automne et d'hiver, 272 — Bien planter un arbre, p. 307. — L'actualité au verger, le gui, p 331. — Bien tailler un arbre (poirier), p. 398.

Chastand (Voir Laforest et Chastand).

D

Degrully (P.). — La VII^me Fête nationale des vins de France, p. 17. — Le prix du blé de la récolte en 1939, p. 33. — Le marché des vins, p. 73. — Les probabilités de la récolte de blé, p 74. — Le nouveau décret-loi sur le blé, p. 117 — Le décret relatif à la viticulture, p. 125. — Le marché des vins, p. 161. — Travaux agricoles et chômage, p. 239. — Le problème de la culture des terres, p 265. — Fabrication des wagons-foudres, p. 389. — Coopératives et wagons-foudres, p. 353. — Motoculture, p. 353. — Des wagons-foudres, p. 405. — Les disponibilités vinicoles, p. 481 — Le taux des salaires agricoles dans le Centre, p. 483. — Les baux ruraux, p. 483. — La cavalerie, p. 484. — Les tracteurs, p 484.

P. D — La réquisition des chevaux, p. 238. — Le mouvement des vins, p. 304. — Matières premières et ravitaillement, p. 367.

E

Elaine (Henri). — Quelques précisions sur le décret concernant les exonérations fiscales sur les constructions immobilières, 385.

F

Faure (J.-F.). — La production fruitière et la guerre, p. 84.

Ferrière (J.-Franc de). — Pédologie et agriculture, p. 62.

Fournier (Raymond). — En Provence, p. 46-156.

François (P.). — Une spéculation œnologique intéressante pour nos Costières méridionales, p. 82. — Quand et comment fixer l'époque des vendanges dans le Midi. p. 147. — A propos des vins de café, p 155. — Le transport des marcs de la propriété ou de la coopérative de vinification à la distillerie, p. 293. — Concentration directe des vins par congélation, p 430-463.

G

Giran (Albert). — Petits degrés et vinage, p. 489.

Got (Norbert). — L'abricotier en Roussillon, p. 187, 209, 226, 257, 277.

Grasset (O.). — Emploi du charbon de bois pour l'alimentation des moteurs automobiles, p. 25. — Traitement des vinasses résiduaires de distillerie, p. 131.

Gaussen (André). — L'organisation de la production agricole, p. 411-425

Guarini. — Climatisation artificielle, p. 401.

H

Héraud. — Soufre et sulfate de cuivre en viticulture, p. 475.

Hugues. — La fermentation des marcs doux. p. 261.

I

Imbert. — Le transport des fûts, p. 427.

L

Laforest (G.) et Chastand. — L'organisation de la motoculture en Dordogne, département de petites exploitations rurales, p. 471, 496.

Lagatu et Maume. — La composition des feuilles d'un rameau de vigne Aramon diffère-t-elle selon que ce rameau est plus ou moins fructifère ? p. 308 — Les influences de la nature du porte-greffe sur le mode d'alimentation de la vigne greffée, p. 341-350.

Lamau (Yves). — Carburants de remplacement dans l'exploitation agricole, p. 311, 326. — De l'équilibre des charrues vigneronnes. p. 356.

Larue (Pierre). — Raisins de serre en Belgique, p. 47. — Mi-juillet 1939 en Yonne, p. 87. — Pommes de l'Yonne ; pommes Jolibois p. 174. — Fin d'été 1939 dans l'Yonne, p 222. — Transports par charrettes, p. 225 — Premier octobre 1939

dans l'Yonne, p 313. — Pour conserver nouvelles les pommes de terre, p. 324. — Brouillard sucré contre les gelées, p. 351. — Pétrole économisant essence, p. 351. — Gazogène mobile, p. 384. — Eté de la Saint-Martin dans l'Yonne, p 413. — Noël 1939, p. 499.

Le Roy. — La délimitation des Côtes-du Rhône est enfin terminée, p. 417.

Levadoux (L.). — Mode de conduite de la vigne en Basse-Auvergne, p 101.

Lisbonne. — La vaccination de la brebis contre l'infection brucellique, p. 88.

M

Mathieu (Gaston). — Contribution à l'étude de la vinification à Châteauneuf-du-Pape, p. 125.

Maume (L.). — Luzernes et farine de luzernes dans l'alimentation du bétail, p. 273.

Maume et Dulac (J). — Nutrition minérale du blé aux périodes critiques, p. 242.

Marty (Maurice). — Utilisation rationnelle des sarments de vigne, p. 347

Moleux (Paul). — Le ravitaillement de la nation en temps de guerre, p. 27.

Monteil (L.). — La situation de l'élevage ovin en France, p. 21.

Moreau et Vinet. — Premier aperçu sur les vendanges 1939 en Anjou, p. 383.

N

Nègre (Edouard). — Vinification des raisins mildiousés, p 185. — La fabrication des mistelles, p. 206. — La qualité des vins de l'année, p. 253 — Comment accroître le degré alcoolique des vins, p. 287. — Attention à la casse brune, p. 360.

P

Pascual — Peut-on obtenir chaque année une récolte abondante d'olives, p. 332.

R

Renard (P.). — Attention à l'achat de plants de pommes de terre, p. 396.

Ribeyreau-Gayon. — Le comportement des terres actives dans le vin, p 8 87. — L'influence bienfaisante des bactéries sur la qualité des vins, p. 80. — La filtration des vins, p. 169.

Roy (H). — Une race bovine dauphinoise, p. 42. — Utilisation de la culture mécanique, p. 382. — L'entr'aide en agriculture, p. 397.

T

Teleki — La situation viticole en Hongrie, p. 135.

V

Vialas. — L'encépagement Tunisien, p. 5.

Vidal (J L.). Sur le badigeonnage d'automne contre la chlorose, p. 375. — A propos du traitement contre la chlorose calcaire des arbres fruitiers, p 394

TABLE DES PLANCHES

N° 35. — Vignerons vendangeant devant le château de Saumur (XIV° siècle).
N° 42. — Tapisserie de St-Rémi. — Le vin de la victoire.
N° 53. — Tapisserie de St-Rémi. — Le miracle du vin.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan.

ENGRAIS PLASMIN

Fluoré Complet

(Formule G. GIMEL, Ingénieur agricole)

Fumure supérieure
pour CULTURE INTENSIVE
et VIGNES

Résultats merveilleux
sur toutes Cultures

Gros rendements

Demander renseignements
gratuits, analyse et prix

à l'INSTITUT JACQUEMIN
Malzéville (M.-&-M.)

LA SANTÉ DES VINS

par le CONSERVATEUR JACQUEMIN

« Citro-Tannin-Sulfureux »
Tannin à l'alcool. 2 °/₀-acide citrique,
8 à 9 °/₀-anhydride sulfureux, en vol.

Préservateur de toutes Maladies
et des Refermentations

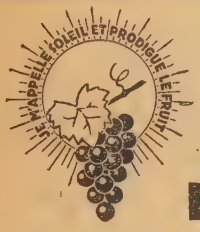
Rend les vins brillants

Clarifiants

et

Produits Œnologiques

Dérougissez
Désinfectez et Affranchissez
Vos FUTAILLES
de tous **mauvais goûts** et **germes**
par le FLUOTONE
de l'Institut JACQUEMIN
Malzéville-Nancy (M.-et-M.)



SOLEIL

SINFRA

L'ENGRAIS INTÉGRAL

Composition Catalytique pour la viticulture

En même temps que l'azote, l'acide phosphorique et la potasse de nombreux métalloïdes et métaux n'existant dans les plantes et les animaux qu'en très petites proportions, doivent être fournis par le sol, **c'est-à-dire par les engrais.**

Ajouterait-on des quantités indéfinies de sels de potassium, de phosphates et d'azote au sol, si on ne compense pas en même temps les pertes d'autres éléments indispensables, fer, manganèse, etc... on aboutit fatalement à un **déséquilibre de la plante.**

A base d'azotes combinés, de phosphore, de potasse, de fer, de manganèse et d'éléments insecticides et assainissants, **SOLEIL**, l'Engrais Intégral, désinfecte le sol, combat la chlorose, normalise la maturité et augmente la récolte dans des proportions toujours payantes.

SINFRA-BÉZIERS. - Tél. 12-07.

Ets DE PINS & POUZENC Usine des 3 Lunes MAZAMET (Tarn)

HUMOMAZE

ex HUMOGINE

ENGRAIS HUMIQUE COMPLET

Convient à la grande et petite culture

Grande facilité d'épandage

avec le minimum de main-d'œuvre

Livraisons très rapides

Sur Automne-Hiver 39/40

Représentants locaux demandés.

Agents généraux :

HÉRAULT. M. SALASC Joseph, rue de la Citadelle, 5 Béziers

NARBONNE. OTTOLIA, rue Lamennais. 10

LÉZIGNAN. LACUBE, rue Amiral Courbet, 3

SIRAN. CALVAYRAC Marius.

CARCASSONNE. BRIQUE Pierre, rue Tourtel, 18

PYR.-Oles. M. BRENAC Alfred, rue St Ferréol, 29 Céret.

Hte GARONNE. MEDAN V., rue de la Chaine, 9. Toulouse.

TARN-et G. DAYRENS, rue des Frères Poncelet Montauban.

GIRONDE, LÉON André, rue Mandron, 82, Bordeaux.

Viticulteurs !

Les Pépinières RICHTER

MONTPELLIER *Tél. 41.65-41.66*

Succursales : BÉZIERS et AIX-en-PROVENCE

Vous offrent en Produits de choix, rigoureusement garantis :

TOUTES VARIÉTÉS de PORTE-GREFFES
Racinés, Boutures

TOUTES VARIÉTÉS de CUVE et de TABLE
Greffés-soudés, Boutures

LES MEILLEURES VARIÉTÉS de PRODUCTEURS DIRECTS
Greffés-soudés, Racinés, Boutures

Dans votre intérêt :

Consultez-les. — Faites leur analyser vos terres gratuitement. — Leurs services techniques vous documenteront utilement et vous conseilleront.

Plus de Futaille gâtée !

avec un Sachet " FUTINOL " en 30 minutes ; sans défoncer, sans danger, sans fatigue.

De même le sachet **Conservateur légal SUL-TAN** protègera sûrement vos VINS, CIDRES, PIQUETTES, contre CASSES, AIGRE. TOURNE, GRAISSE, HUILE, etc...

Demandez-les à vos fournisseurs

Succès certains, attestations par milliers !

Vous recevrez ces 2 sachets d'essai et notices si vous envoyez cette image et **4 fr. 50** en timbres-poste à :

G. LALAURIE. Commandeur du Mérite Agricole, Directeur des **ETABLTS FUTINOL, A VILLENEUVE-SUR-LOT (L.-ET-G.)**

En vente : Epiceries, Drogueries, Articles de Cave, Quincailleries

---

Les plus importantes cultures
de plants de fraisiers de la vallée de la Loire aux Pépinières réputées

Charles CAILLÉ Aîné

FONDÉES EN 1780

105, rue du Général Buat, à NANTES

200 variétés à gros et à petits fruits, dont 35 remontants produisants de Mai à Octobre

POMMIERS à CIDRE et à COUTEAUX — POIRIERS FORMES en plein rapport — CONIFÈRES — ARBUSTES à FLEURS les PLUS RARES — PEUPLIERS — ROSIERS — CACTEES — Bambou — Arbuste incomparable, trés riche collection unique en France — Somptueuse collection de DALHIAS et CANNAS Français, Hollandais, Américains.

Également 100 Colis-Postaux-Réclame différents, franco de port et d'emballage

Catalogues et 10 Notices supplémentaires franco

Remise de 10 o/o accordée aux lecteurs du " *Progrès Agricole et Viticole*'

Téléphone : 121-59

MONOPOL

le Roi des BROYEURS et le Rêve de l'ELEVEUR

(*Construction française*)

Pulvérise tout : Grains, Issues, Craies, Os, Viandes, Tourteaux, Coquilles, Luzerne, Pommes, Carottes de maïs entières, Sarments de vignes, les Marcs de raisin etc...

DONNE LA FARINE DE LUZERNE EN UNE SEULE PASSE **SANS HACHAGE PRÉALABLE**

Inégalable comme fini et solidité. Force : depuis 2 CV jusqu'à 100 CV. - Courroie MONOPOL spéciale. - Spécialité de Moteurs électriques d'occasion garantis comme neufs.

Ecrire de la part du Journal à :

Établis[ts] MONOPOL à CLAIROIX (Oise) Tél. 16

Eric COULONDRE

CADOULE, par **LUNEL** (Hérault)

98 hectares en grande culture

Meilleurs Hybrides SEIBEL - COUDERC - BACO

sélectionnés depuis 23 ans

Collection complète au Commerce ou à l'étude, directe et greffée sur différents porte-greffes — Rupestris — 5 B.B — 161-49 — 420 A — 41 B — de la nouvelle hybridation **SEYVE-VILLARD,** apportant enfin aux viticulteurs les 4 qualités recherchées : Fertilité — Grosse grappe à gros grains — Vigueur — Résistance pratique aux maladies **sans sulfatage** ou **un seul** avant floraison. Résistance plus forte que 7120 — **Finesse et bouquet du vin.**

Une visite aux plantations est la meilleure réclame quand on les voit en 1939 entourées de vignes Françaises détruites par le mildiou.

Visite Châteaux Cadoule et Vérargues, du 23 Août au 13 Septembre

On visite le Mercredi et le Vendredi — Départ 8 heures matin de Cadoule

TOUS LES PRODUITS

POUR LA DÉFENSE DES CULTURES

ET LA

CONSERVATION DES RÉCOLTES

Mines de Soufre d'Apt

SIÈGE SOCIAL :

5, rue de Nimes — **ARLES** (B.-du-Rh.)

SUR LA MESURE DE LA FERTILITÉ

Il n'existe pas, jusqu'à présent, de méthode analytique permettant de chiffrer la fertilité d'un sol.

On se basait vainement sur l'analyse chimique de la terre fine, c'est-à-dire passant au tamis à mailles de 2 millimètres.

Un agronome italien, M. L. Gaetani, vient de démontrer que les meilleurs chiffres proportionnels à la fertilité générale étaient obtenus en multipliant le pourcentage de terre fine par la profondeur de terre arable.

C'est vraisemblable. Dans les alluvions des grandes vallées les terres ont à peu près la même composition chimique.

Les classificateurs du cadastre ont été conduits instinctivement à leur donner des valeurs relatives proportionnelles à l'épaisseur de terre proprement dite au-dessus du sous-sol graveleux.

Nous parlons de fertilité générale pour les plantes se suivant dans un assolement.

Certains sols ont une valeur spéciale pour certaines cultures seulement, ou bien parce qu'on les cultive facilement en toute saison, tels les terrains sableux aptes aux aspergeries et aux légumes-racines. Ce ne sont pas en général des sols fertiles. Mais ils « répondent » bien aux fumures abondantes. Et ils n'exigent pas de puissants attelages et ne comportent pas de morte saison pour les travaux.

Fertilité naturelle et valeur économique sont choses différentes.

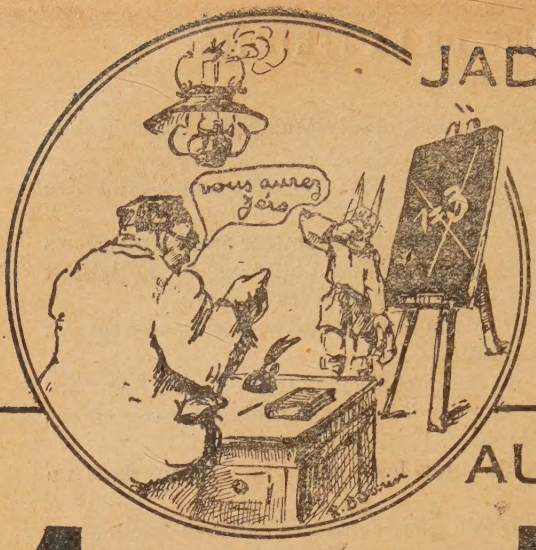
Pierre LARUE.

SOCIÉTÉ NATIONALE DES CHEMINS DE FER FRANÇAIS

Transports des marchandises en provenance ou à destination de l'étranger

La S.N.C.F. attire l'attention des exportateurs et des importateurs sur le fait que les wagons chargés de marchandises en provenance ou à destination de l'étranger sont fréquemment arrêtés dans les gares frontières, soit par suite de l'absence ou de l'insuffisance de pièces de douanes qui doivent accompagner le transport, soit par suite de l'absence ou de l'établissement incomplet ou inexact des déclarations d'exportation et engagement de cession de devises mod. N° 02-04 et mod. N° 05.

Afin d'éviter des difficultés, les intéressés sont priés d'apporter tous leurs soins à la confection et à la remise de toutes les pièces qui doivent accompagner les transports, de les joindre à la lettre de voiture et dans le cas où elles ne pourraient être jointes à cette pièce, d'indiquer soit la gare frontière soit le bureau de douane où elles sont déposées.



AUJOURD'HUI

1 PRESSOIR **SUPERCONTINU** NECTAR **= 3** PRESSOIRS **HYDRAULIQUES** DE 1m 20

DONNE LA MÊME QUALITÉ
ÉCONOMISE LA MAIN D'ŒUVRE
COUTE 3 FOIS MOINS CHER

LE PRESSOIR

" SUPERCONTINU Nectar "

MABILLE

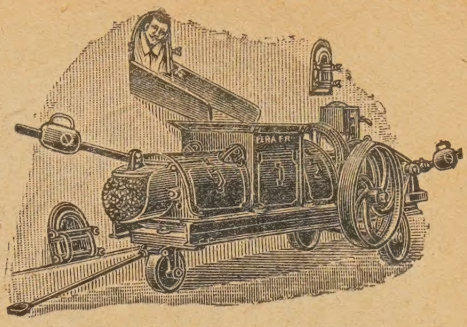
« LE PRESSOIR DE L'AVENIR »

Notices, Références, Franco sur demande **PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE** *R.C. Tours* : 195 B52

PERA FRÈRES

FLORENSAC (Hérault)

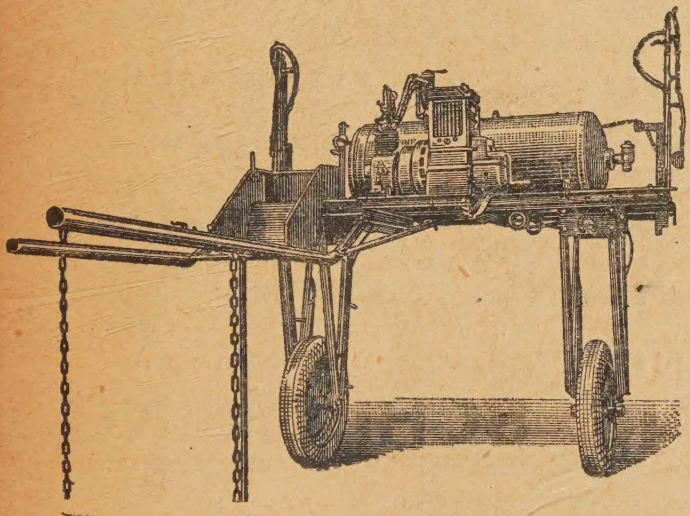
FRANCE



Déposée France et Étranger

Sulfateuse à grand travail

NOUVELLE CRÉATION — Breveté S. G. D. G.



AIR COMPRIME

—

Sans bouteilles

—

Pression constante

—

Réglable à volonté

—

Aucune avarie n'est possible quelles que soient les omissions ou erreurs du conducteur.

Aucune possibilité de passage de liquide au compresseur.

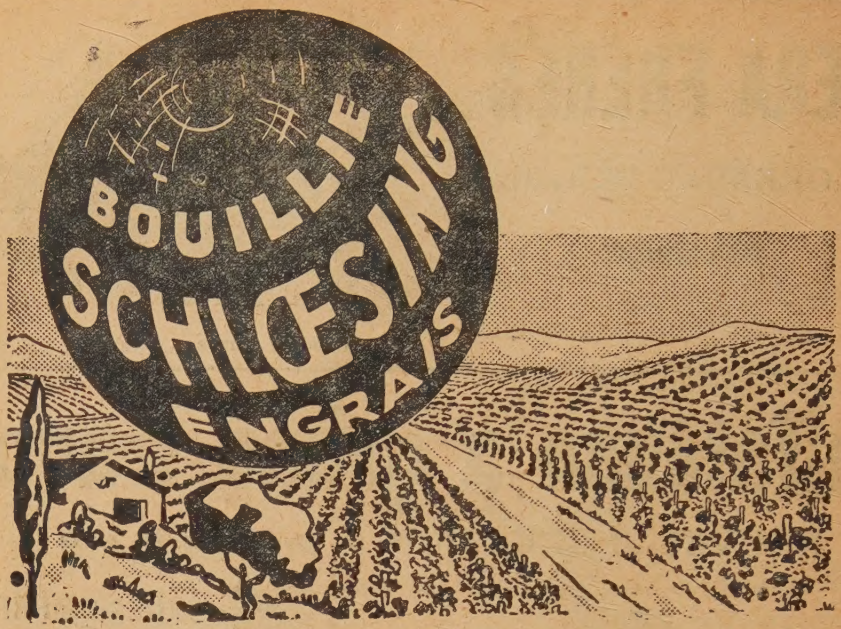
SOUFREUSE - POUDREUSE

A MOTEUR

GRAND TRAVAIL TRAITANT 5 RANGÉES

DISTRIBUTION RÉGULIÈRE

A DÉBIT VARIABLE A VOLONTÉ



PYRALION — contre **PYRALE, ESCA,** certaines formes de **COURT-NOUÉ** **Cochylis, Eudémis** etc.

POLYSULFOR — radical contre **FUMAGINE, MONILIA** **COCHENILLES, OIDIUMS,** etc.

VITRIOLINE — souveraine contre la **CARIE** des céréales

GLORIA SCHLŒSING — Soufre sans coulure pour le méchage parfait des vases vinaires

ENGRAIS SCHLŒSING

pour toutes cultures, **MICROPHOSPHATE MICROMARC,** etc.

BOUILLIES CUPRIQUES, ARSENICALES, DORYPHORIQUES

SOUFRES NOIRS ORDINAIRES, CUPRIQUES, NICOTINÉS,

Insecticides et Fongicides divers :

MASSACROL, PARASITOX, FOURMICIDE,

COURTILIOL, CAFARDOL, etc...

Demandez tes Notices gratuites et franco

USINES SCHLŒSING FRÈRES & Cie

175, RUE PARADIS · MARSEILLE

Usines à : **MARSEILLE · SEPTÈMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS**

Le Gérant : J. BAUDIN, Ing. Agric. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.